DELLE OSSERVATIONI DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO

Parte Prima,

Nella quale inſegna diligentiſsimamente l'arte della Speciaria, ſecondo che da ſcrittori Medici è ſtata moſtrata.

CON PRIVILEGIO.

IN VENETIA,
Appreſſo Franceſco de' Franceſchi Seneſe.
M. D. LXXX.

ALL'HONORATISSIMO
M. GIOVAMBATTISTA FVLCARI,
FRANCESCO DE FRANCESCHI SENESE.

GLI mi venne ne' mesi passati per le mani le Osseruationi di Girolamo Calestani nouamente da lui ampliate, & diuise in due parti, ouer libri; nel primo de quali hora, & non piu stampato egli mostra quanti, & quali siano i semplici medicamenti, che sono necessarij alla Speciaria, & come, & quando raccogliere si debbono, & come preparare per vso lor semplice, ò per comporli insieme con altri; come ben veder si puo leggendo questi. Le quali Osseruationi hauendo io mostrate à piu dottissimi Medici, & da loro essendo sommamente lodate: dipoi hauendo io per isperienza conosciuto, come ben siano riuscite le Osseruationi sue per me dianzi piu volte stampate; mi sono disposto à voler questi due libri, ò parti separatamente composte, mandar in luce: à fin che quelli, che imparano l'arte della Spe-

[illegible] maggior facilità poſſano in quella eſſercitarſi, che prima non faceano: & appreſſo, coloro, che ne ſono eſpertiſsimi ſi rallegrino, vedendo farſi commune un beneficio particolare già da molti deſiderato, & da pochi ottenuto: percioche chi ben riguarda quanto ſia il carico del buon Speciale, & qual l'vfficio, & quanto il debito, trouerà, che quegli è atto à dare la uita all'huomo. in contrario il male eſperto Speciale, & poco inſtrutto per la ſua ignoranza facilmente à morte condurrà il miſero infermo: percioche non giouerà, che alcun peritiſsimo Medico habbia ordinato ottimamente medicamento per la ſanità di quello; ſe lo Speciale ignorante nol ſaprà eleggere, ouer eletto preparare, & quello preparato comporre. la onde, ſe i giouani, che imparano l'arte della Speciaria haueranno queſte due parti appreſſo di loro, & quelle diligentemente leggeranno; non hauranno da douer eſser ſe non in beneficio de gli infermi. Hauendo adunque io queſta opera ſtampata; ragioneuol coſa è, che, ſi come vien fuori à beneficio de giouani; coſi uno ſia, che con queſta dia aiuto alla giouentù per imparare. il qual uno ho eletto voi ſingolariſsimo: percioche niuna parte ſi troua nell'arte dello Speciale, di che

voi

uoi non ne ſiate pienamente inſtrutto, come ben ne rende teſtimonio la magnifica Città di Luca, nella qual uoi eſſercitate felicemente detta arte, & per la voſtra ſufficienza vi è ſtato dato carico dell'horto publico de ſemplici, à beneficio & honor commune. & perciò à uoi mando le Oſſeruationi del Caleſtani, non perche habbiate biſogno d'imparar da quelle: ma acciò che uoi ſiate lume, & guida à chi quelle leggerà, di farſi nella voſtra arte perfetto.

ALLI SPETTABILI,
ET HONORATI
DELL'ARTE DELLA SPECIARIA
GIROLAMO CALESTANI.

IA fur mandate in luce le Osseruationi, lequali io con lunga mia fatica, & aiuto di molti dottissimi Medici scrissi. Et hauendo conosciuto esser state molto volontieri vedute, & lette, & abbracciate da coloro, che attendono all'arte della Speciaria: hora di nuouo vi dono quest'altra parte delle mie Osseruationi volgarmēte scritte, & da me tratte pur con l'aiuto di valorosi Medici, da Mesue, da Albucasis, Nicolò Salernitano, dal Preposito, dal Saladino, & da molti altri, i quali hanno insegnato quanto si conuenga ad vn buon Speciale. Et se qualche cosa trouarete, laquale paia lontana dal commun vso; iscusatene la lor età, laqual mancò di cognitione in molte cose, le quali hora si sono manifestate, si come molte altre si sono smarrite, che à quella erano conosciute. ne meco contendere vogliate; percioche quanto voi trouarete di buono in queste mie scritture, tutto confesso hauer riceuuto da Medici, & cauato da scrittori, che Medici sono stati, nè altro di mio ci hauete, fuor che quelli pochi seruigi, che noi Speciali siamo obligati di fare intorno á i semplici, & compositi medicamenti. Laqual seruitù solamente è posta non in eleggere, nè in preparare, nè in comporre; ma in meglio preparare, & più ageuolmente, & con minor danno comporre. Et se pure sarà alcuno di voi, che queste mie fatiche dispreggi, prego, che le lasciate stare: percioche per voi non sono fat-

[illegible] quelli, che hanno più desiderio d'imparare, che di contendere. & questi voglio che diligentemente le osserui no, & quelli le lascia: percioche loro non correran dietro. A voi adunque, che amoreuolmente vedete queste mie Osseruationi, dono tutta l'opera mia, & quella accettate volontieri.

TAVO-

TAVOLA DELLE COSE, CHE NELLA PRIMA PARTE DELLE OSSERVATIONI SI CONTENGONO.

A

B

C

Calcina

Foglie

Laureola

T

V

Z

IL FINE.

TAVOLA DI TVTTI I MEDICAMENTI COMPOSITI, CHE IN QVESTA SECONDA parte si contengono.

emp.

sir.

T

V

Z

Zuccaro

IL FINE.

TAVOLE INTORNO
A I SIROPI, IN QVANTO
PREPARANO OGNI HVMORE, & aiutano la sua concottione.

Siropi che preparano la bile flaua ò colera, che dir uogliamo

- *potenti*
  - *Siropo di granati.*
  - *Siropo di limoni.*
  - *Siropo di acetosità di cetro.*
  - *Siropo acetoso semplice.*
  - *Osisaccaro.*
  - *Rob di Ribes.*
  - *Siropo d'agresta.*
- *Acque di*
  - *Viole.*
  - *Endiuia.*
  - *Acetosa.*
  - *Cicorea.*
  - *Cuscuta.*
  - *Lattuca*
  - *Porcellana.*
  - *Ninfea.*
  - *Piantagine.*
  - *Solatro.*
- *men potenti*
  - *Siropo uiolato*
  - *Siropo rosato d'infusione.*
  - *Siropo di succo di rose.*
  - *Siropo d'endiuia.*
  - *Siropo di cicorea con rabarbaro.*
  - *Siropo di succo d'acetosa.*
  - *Siropo di cicorea.*
  - *Siropo di ninfea.*

Siropi

Siropi, che preparano la pituita, ò flēma, che dir uogliamo —

- potenti —
  - Siropo di due radici.
  - Siropo di cinque radici.
  - Siropo di stechade.
  - Siropo acetoso composto
  - Siropo d'hissopo.
  - Osimel squilitico
  - Siropo bizantino.
  - Siropo di marrubio
  - Siropo di assenzo
  - Siropo di prassio.
- mē potenti
  - Mel rosato
  - Osimel semplice
  - Osimel composto
  - Sir. acetoso semplice
  - Siropo di betonica.

Acque di

- Fenocchio
- Apio
- Assenzo
- Saluia.
- Menta
- Boragine
- Buglosa
- Nepeta
- Sparago
- Persemolo
- Capeluenere
- Betonica
- Endiuia

Siropi, che preparano la bile atra ò malinconia, che chiamare la uogliamo —

- potenti —
  - Siropo di timo
  - Siropo di epitimo
  - Siropo di pomi
  - Siropo di calamento
  - Siropo di scolopendria
  - Siropo di bizantino
- men potenti
  - Mel rosato
  - Siropo di lupoli
  - Siropo di fumaria
  - Osimel semplice
  - Sirepo di buglossa.

Acque di

- Melissa
- Basilico
- Lupoli
- Fumaria
- Assenzo
- Boragine
- Bug ossa
- Scolopendria
- Maiorana
- Fior di sambu.
- Fior di gine.

Siropi

Siropi che preparano la bile flaua.

	Siropi		Acque di
del capo	Siropo di ninfea. Sir. di papauere.	Acque di	Lattuca. Piantagine. Ninfea
del torace	Sir. violato Sir. di zizole Sir. di mirto Sir. di liquiritia Iulep violato.	Acque di	Viole Orzo Capeluenere
del uẽtricolo	Siropo acetoso S. di suco d'acetos. Sir. di cotogni Sir. d'agresta Sir. di mirti	Acque di	Lattuca Cicorea Acerosa Piantagine Rosa
del segato-	Si. di succo d'end. di cicor. cõ rabar, Sir. acetoso semp. Sir. bizantino	Acque di	Endiuia Acetosa Cicorea Porcellana
della milza	Sir. violato Sir. acetoso semp. S. di due radici	Acque di	Endiuia Bugloßa Boragine Scolopendria
delle reni-	Sir. acetoso semp. Sir. acetoso comp. Sir. d'endiuia Sir. di viole Sir. di liquiritia.	Acque di	Endiuia Malua Semi composti freddi Solatro

Siropi

Siropi che preparano la pituita.			
del capo.	Mele Sir. di betonica Sir. di stecade	Acque di	Betonica Sauia Maiorana Rosmarino
del torace	Mel violato. Sir. d'hissopo. Sir. di calamento. Sir. di liquiritia.	Acque di	Scabiosa Capeluenere Hissopo Saluia Enula campan
del uetricolo	Mel rosato. Sir. di menta. Siropo di assenzo.	Acque di	Menta Assenzo Melissa Fenocchio
del fegato	Sir. d'assenzo. Sir. d'eupatorio. Osimel semplice Osimel comp.	Acque di	Cuscuta Cicorea Assenzo Apio Eupatorio
della spiẽza	Si. di eupatorio. Siropo di timo Siropo di epitimo. Sir. di calamento. Osimel sẽpl. e cõp.	Acque di	Cuscuta Genestra Scolopendria Calamento Buglossa
delle reni	Sir. di due radici. Osimel semplice e composto	Acque di	Sparago Sassifragia Fenocchio
dell'vtero	Sir. di matricaria Sir. di artemisia Sir. di rubea tin. Osimel semp. Osimel comp.	Acque di	Artemisia Matricaria Melissa Nepeta Fenocchio

Siropi

Siropi che p̄parano la bile atra
- del capo — Siropo di lupoli / Siropo di fumaria / Siropo di pomi / Osimel. — Acque di: Melissa. / Basilico / Fumaria
- del uētricolo — Mel rosato. — Acque di: Boragine / Buglossa
- del fegato — Mel rosato. — Acque di: Boragine / Buglossa
- della spiēza — Siropo di timo / Siropo di epitimo / Osimel. — Acque di: Scolopendria / Maiorana

TAVOLE INTORNO A I MEDICAMENTI purgati in forma liquida.

Medicamenti, che purgano la bile flaua
- potenti —
  - Elettuario di succo di rose.
  - Diapruno solutiuo.
  - Elettuario di psilio.
  - Catartico imperiale.
  - Confetione d'Hamech maggiore.
  - Elettuario di Episcopo, ouer Elescof.
  - Diafinicon.
  - Diaturbiti con rabarbaro.
  - elettuario rosato.
  - Diacartamo.
- men potenti —
  - Casia fistulare.
  - Siropo rosato solutiuo.
  - Siropo violato solutiuo.
  - Manna con Rabarbaro.
  - Diapruno semplice.
  - Diacatolicon.
  - elettuario di sebesten.
  - Diacasia con manna.
  - Elettuario lenitiuo di manna.

Medi-

Medicamenti, che purgano la pituita — potenti —
- Catartico imperiale.
- Elettuario d'episcopo ouer Elescof.
- Elettuario il maggiore, & minore.
- Diacartamo.
- Benedetta lassatiua.
- Diaturbith maggiore.
- Diaturbiti con rabarbaro.
- Hiera picra con agarico.
- Hiera picra composta per clisteri.
- Hiera logodio.
- Hiera di Pacchio.
- Coloquintida.

Medicamenti, che purgano la pituita — men potenti —
- Diaturbith minore.
- Hiera picra di Galeno.
- Agarico.
- Diafinicon.
- Confettione Hamech maggiore.
- Polue di medicamento di turbiti.

Medicamenti che purgano la bile atra — potenti —
- Diasena.
- Confettione Hamech minore.
- Elettuario di epitimo.
- Catartico imperiale.
- Diaturbiti con rabarbaro.
- Polue di sena preparata.

Medicamenti che purgano la bile atra — men potenti —
- Elettuario lenitiuo.
- Elettuario lenitiuo di manna.
- Diacatolicon.

De i medicamenti purganti in forma solida, ouero in forma di pilole.

Pilole, che purgano la bile flaua. — Potenti —
- Pilole di cinque sorti di mirabolani.
- Pilole aggregatiue.
- Pilole di aloe.
- Pilole auree.

Pilole, che purgano la bile flaua. — men potenti —
- Pilole di rabarbaro.
- pilole sine quibus.
- pilole pestilentiali.
- pilole d'eupatorio le maggiori.

Pilole,

- Pilole, che purgano la pituita
  - potenti
    - Pilole di hiera composta.
    - Pilole di hiera con agarico.
    - Pilole cochie.
    - pilole inde:
    - pilole artritice.
    - pilole fetide le maggiori.
    - pilole di luce le maggiori
    - pilole di hermodattili.
    - pilole di euforbio.
    - pilole arabice.
    - pilole di benedetta.
    - pilole di sarcocola.
    - pilole di coloquintida.
    - pilole di mezereo.
    - pilole di opopanaco.
    - pilole di Serapino.
  - men potenti
    - pilole assaieret.
    - pilole di hiera semplice.
    - pilole alefangine.
    - pilole di agarico.
    - pilole stomachice.
    - pilole imperiali.
    - pilole masticine.
    - pilole di aloe lauato.
- pilole, che purgano la malinconia
  - potenti
    - pilole di pietra lazuli.
    - pilole di pietra Armenia.
    - pilole inde.
    - pilole di luce le minori.
  - en potenti
    - pilole di fumoterra.
    - pilole di cinque sorti di mirabolani.

TAVOLA DE I LOHOCHI.

- *Lobochi, che conferiscono alla tosse cagionata*
  - *da frigidità, & flemma grossa*
    - *Loboc sano, & esperto.*
    - *Loboc di caoli.*
    - *Loboc di pino.*
    - *Loboc di squilla.*
    - *Loboc di polmone di volpe.*
    - *Loboc unoso all'asma.*
    - *Loboc d'aglio.*
    - *Loboc di farfara.*
    - *Loboc di papauere.*
  - *da calidità, & humor sottile*
    - *Diadraganto freddo.*
    - *Diacodion.*

Tauola de i trochisci, ouero pastilli.

- *Trochisci, ouero pastilli che conferiscono*
  - *al stomaco*
    - *Contra la calidità*
      - *Trochisci di assenzo.*
      - *Trochisci di canfora.*
      - *Trochisci di ramich.*
      - *Trochisci di spodio.*
      - *T. di spodio cō semi d'acetosa.*
    - *cōtra il fetore.*
      - *Trochisci di cipero.*
    - *cōt. la frigidità*
      - *Trochisci di viole.*
      - *Trochisci di agarico.*
      - *Trochisci di eupatorio.*
  - *al fegato*
    - *contra la calidità*
      - *Trochisci di ramich.*
      - *Trochisci di canfora.*
      - *Trochisci di rose.*
      - *Trochisci d'eupatorio.*
      - *Trochisci di assenzo.*
      - *Trochisci di rabarbaro.*
    - *contra la frigidità*
      - *Trochisci di spodio.*
      - *T. di spod. cō semi d'acetosa.*
      - *Trochisci di lacca.*
  - *al cuore*
    - *cōt. la calidità*
      - *Trochisci di ramich.*
      - *Trochisci di gallia moscata*
  - *alla spiēza*
    - *cōt. la calidità*
      - *Trochisci di rabarbaro.*
      - *Troschisci d'eupatorio.*
    - *cōt. la frigidità*
      - *Trochisci di cappari.*
    - *cont. il dolore*
      - *Trochisci di agno casto.*
    - *cō. l'opilatione*
      - *Trochisci di lacca.*

Tro-

Trochisci, ouero pastilli, che conferiscono

- alle vene rotte nel petto — Trochisci di carabe. Trochisci di terra sigilata.
- alle reni, et vesica, cōtra l'esulceratione — Trochisci di vescicaria.
- all'intero, contra la retētione de mestrui — Trochisci d'agarico. Trochisci di mirra.
- alle reni, contra l'ulcere & alla lussuria — Trochisci d'alchechengi.
- alle febri acute — Trochisci d'eupatorio. Trochisci di berberi. Trochisci di spodio. Trochisci di rose.
- alle febri flemmatice — Trochisci di viole. Trochisci di anisi. Trochisci di lacca. Trochisci di agarico.
- alle febri miste. — Trochisci diarhodon. Trochisci di rose, & di eupatorio.

TAVOLA DELLE CONSERVE.

Conserue, che conferiscono.

- al ceruello — Zuccaro di rosmarino, di fiori di salvia, d'acori.
- agli occhi — Zuccaro di fiori di eufragia.
- al stomaco — zuccaro di fiori di fumoterra, di radici d'enola, di acori.
- al cuore — zuccaro buglossato, & boraginato Diantos, di herba acetosa.
- al stomaco, & al cuore — zucca. rosato, zuccaro rosmarinato.
- al petto, & al polmone — zuccaro violato. di fiori di hissopo, di fiori di capeluenere, di radici di maluauisco.
- al fegato — zuccaro di fiori di fumoterra, di fiori di persichi, di fiori di cicorea, d'herba acetosa.
- alla milza — zuccaro di fiori di cicorea.
- alle reni — zuccaro di fiori di ginestra.
- alla vesica — zuccaro di fiori di malua, di fiori di genestra.
- all'utero — zuccaro di fiori di saluia, contra il flusso delle humidità.

TAVOLA DE I CONDITI.

- Conditi, che conferiſcono.
  - al ſtomaco
    - Mirabolani chebuli conditi
    - Mirabolani emblici conditi.
    - Gengeuo condito
    - Cotogni conditi.
    - cotognato detto Gratone.
    - Perſichi conditi.
    - pera moſcatelle condite
    - Cedri conditi.
    - Scorze di cetro condite.
    - Aranzi conditi
    - Mandole verdi condite
    - Neſpoli conditi
    - Ranzata.
  - al cuore
    - Mirabolani citrini conditi
    - Perſichi conditi.
    - Pera moſcatelle condite
    - cedri conditi
    - Limoncelli conditi
  - al fegato
    - Mirabolani citrini conditi
    - Pruniolata
    - Gambi di lattuca conditi
  - al fluſſo diſenterico.
    - corniolata
    - Sorbolata
  - alle febri ardenti
    - Marene condite
    - Gielo di marene
    - Diamarenata
    - pruniolata
    - Gambi di lattuca
    - Zuccata.

Confetti

Cōfetti aromatici che cōferiſcono —
- al ceruello — Aromatico
- al ſtomaco —
  - contra la calidità —
    - Diamargariton frigido
    - Diarhodon abbate
    - Roſata nouella
    - Triaſandali
  - contra la frigidità —
    - Diagalanga
    - Aromatico roſato
    - Diaturbith con rabarbaro
    - Saponea
- al cuore —
  - Diamargariton frigido
  - Roſata nouella
- al petto, e al polmone —
  - contra la calidità —
    - Diadragantho frigido
    - Diadragantho con bolo magiſtrale.
  - contra la frigidità — Diairis ſemplice magiſtrale
  - contra i catarri ſottili — Diacodion ſemplice.
- al fegato —
  - Diarhodon abbate
  - Triaſandali
- all'utero —
  - Diamuſco matricale
  - Diamargariton calido

polui, che cõferiscono —

polui, che cõferiscono	al stomaco	Polue stomacale. Polue ducale.
	al cuore	polue cordiale magistrale; polue per epithema cordiale
	contra la colera, flemma, & malinconia	polue lassatiua magistrale
	per purgare il capo, & soluere il corpo	polue di sena.
	contra la ventosità	polue contra la uentosità magist.
	a facilitar, & accelerare il parto	polue per tal'effetto, e fassi in tre modi.
	a prouocar'il latte	polue per tal effetto, e fassi in due modi
	alla presocatione della matrice	polue per tal effetto magistrale.
	alle sconciature	polue per tal effetto magistrale
	alle gengiue scarnate	polue costrettiua magistrale
	al romper la pietra	polue che rompe la pietra, e fa orinar
	contra l'orinar nel letto	polue efficacissima per tal'effetto
	per corroder la carne cattiua	polue per tal'effetto
	contra la malignità delle vlcere, & carne cattiua & superflua	polue rossa detta precipitato
	all'incarnar, & conglutinar le ferite	polue per tal'effetto magistrale.
	contra a i vermi	polue per tal'effetto magistrale.
	contra la peste	polue per tal'effetto magistrale.

Olij, che conferiscono	per gli affetti della milza	Olio di cappari.
	per reprimere il vomito, & il flusso	Olio di cotogno
	per reprimere il flusso	olio di mirto olio di cotogno
	per le oppillationi della matrice	olio cheirino
	per lo dolore della matrice	olio di croco
	per confortar il coito	olio di formiche.
	per la paralisia delle mani	olio d'hipericon
	per rompere le pietre delle reni, della vesica, & far orinare	olio di scorpione
	per leuare le macchie nate da malinconia	olio di tartaro
	per confortare, mitigar, e risoluere	olio rosato completo.
	per incarnare, mondificare, risoluere, & consolidare	olio d'abezzo
	per corrodere, & mortificare	olio di solfo
	per consolidar le ferite, & nerui tagliati	olio d'hipericon olio di lombrici terrestri
	per leuare le cicatrici	olio di mirrha

Vnguẽti che cõferiscono	per leuar le caligini, & mitigar'il prurito de gli occhi	Vng. da occhi magistrale
	per fortificar, & conforrar il stomacho	Vng. stomacale magistr.
	al petto, & al polmone	vng. pettorale magistr.
	per confortar il cuore	Vng. cordiale magist.
	ad ogni affetto della milza	Vng. splenetico magist. Vng. d'artanita minore
	per ristringere i mestrui.	Vng. di contessa
	contra la gonorrhea	Vng. per tal'effetto mag.
	per conciliare il sonno	Vnguento populeo.
	per li affetti matricali	Vng. d'alabastro.
	per mondificar'il corpo da ogni macchia	Vng. citrino.
	per le infiammationi, & tutti gli affetti caldi	Vng. rosato di Mesuc Vng. sandalino Vng. frigidante di Gale.
	per sanar le ammaccature di percosse, & cadimenti	Vng. di alabastro Vng. di cerusa.

Sieffi

Siefi, ouero colliri, che cõferiscono
- al principio del mal de gli occhi { Collirio di menthe di Ras.
- all'obtalmia, e dolor de gli occhi { Collirio bianco di Rasis.
- a maturar l'vlcere de gli occhi { collirio d'incenso di Mesue
- a riẽpir e saldar l'vlcere d'occhi { collirio di piombo di Mesue

Olij, che conferiscono
- per confortare il stamaco
  - Olio di lentisco
  - Olio di mentha
  - Olio di assenzo
  - Olio di mastice
- per lenire l'asperità d'ogni parte del corpo
  - olio di mandole dolci.
  - olio sesamino
  - olio di seme di lino
  - olio di seme di papauero
  - olio di croco
- per aprire le oppilationi
  - olio di mandole amare
  - olio di persico
  - olio di been
- contra le ventosità grosse
  - olio di noci regie
  - olio di cherua
  - olio di giglio bianco
  - olio petroleo, ouero di sasso.
  - olio camemelino
  - olio irino
  - olio anethino
  - olio cheirino
- contra il spasmo
  - olio di seme di lino
  - olio volpino
  - olio di ruta
  - olio di pepe
  - olio di croco
  - olio di castore
- per le creppature nate da frigidità, & siccità { olio di frumento

Olij

Olij, che conferisco no

- *per gli affetti nati da frigidità.*
  - *Olio di senape*
  - *Olio di ruta*
  - *Olio di spigo*
  - *Olio di euforbio*
  - *Olio petroleo, o di sasso.*
  - *Olio di filosofi*
  - *Olio laurino*
  - *Olio sambucino*
  - *Olio costino*
  - *Olio volpino.*
- *Contra i dolori artetici, & de i nerui.*
  - *Olio di nocciole*
  - *olio di noci di India*
  - *olio di magiorana*
  - *olio d'hypericon*
  - *olio di castore*
  - *olio di ginepro*
  - *olio di termentina*
  - *olio laurino*
  - *olio sambacino.*
- *contra i dolori del sedere*
  - *olio di grisomele*
  - *olio di persico*
  - *olio di seme di lino*
- *per cacciar la pietra delle reni, & della vesica*
  - *olio di ciregie.*
- *per prouocare il sonno*
  - *olio di seme di papauero*
  - *Olio di nenufari bianchi.*
- *per l'ardore dell'orina.*
  - *olio di seme di zucca.*
- *contra le podagre nate da calidità.*
  - *olio di rane.*
- *contra la peste*
  - *Olio di ginepro*

Vnguenti,

Vnguẽti che cõferiscono--

- *ad ogni scottatura* —
  - *Vng.da fuoco magist.*
  - *Vng.di calce*
- *per scacciar la rogna* —
  - *Vng.magno per tal'effetto in due modi.*
- *contra le piaghe putride & maligne* —
  - *Vng.apostolicon.*
  - *Vn.di tucia ĩ tre modi*
  - *Vng.axreo.*
  - *Vng.di piombo*
  - *Vng. egittiaco*
  - *Vng. di minio in tre modi.*
  - *Vng.di calce*
  - *Vng.rasino magist.*
  - *Vng.citrino magist.*
- *per generar carne nelle ferite, & consolidarle*
  - *Vng.triafarmacon, altrimẽti,di litharg.*
  - *Vng.capello magist.*
  - *Vng.da ferite magist.*
- *per mondificare, & incarnar le ferite delle parti neruose* —
  - *Vng.basilicon mag.*
- *per diffendere, che gli humori nõ corrino a i luoghi offesi, & feriti* —
  - *Vng.difensiuo*
- *per mollificare* —
  - *Vng.mollitiuo magist.*
  - *Vng.dialthea*
- *per le ferite, & contusioni del capo* —
  - *Vng.di matrisilua*
- *per lo spasmo, & per tutti gli affetti frigidi* —
  - *Vng.di bdellio*
  - *Vng.agrippa*
  - *Vng.aragone*
  - *Vng.martiaton mag.*

Empiastri,

Empiastri, che conferiscono	per confortar, & fortificar il stomacho, & il fegato	Empiastro diasenicon
	per mollificar ogni durezza	Empiastro di meliloto
	per leuar il dolore di tutte le interiora nato da frigidità, & flatuosa temperie	Empiastro di bacche di lauro.
	contra ogni affetto nato da humor freddo	Empiastro di senape
	per sanar la pleuresi, ouero punta	Empiastro mirabile
	per mollificar, & risoluer ogni durezza nata da grossa materia mista con calda senza pericolo di attragere la materia al luogo	Empiastro di althea
	per risoluere, & estenuare il sangue morto sotto la pelle per battiture	Empiastro di cimino
	per reprimere il vomito de fanciulli, & di ogni altro, che non possi ritener cibo	Empiastro di crosta di pane

ceroti

Ceroti che cõferiscono

- per ogni durezza delle parti interiori, & esteriori — Ceroto diachilon bianco. / Diachilon magno
- per ogni difetto di stomaco nato da frigidità — Ceroto stomatico di Galeno.
- per la doglia di stomaco, di fegato di milza, di uentre, e di matrice — Ceroto hissopo di Filagrio.
- per digerire, & maturare tumori caldi — Ceroto diachilon paruo.
- per mollificare, risoluere, & maturare le durezze, & infiationi — Ceroto mollitiuo magistrale in due modi. / Ceroto hissopo / Ceroto hissopo di Filagrio.
- per rinfrescare, & disseccare valentemente — ceroto di piombo magistr.
- per sanare tutte le vlcere maligne — ceroto di minio / ceroto di tucia. / ceroto isis. / ceroto di sparadrappo.
- per generar carne nelle ferite & consolidarle — ceroto capello magist. / ceroto gratia Dio.
- per glutinare, & vnire — cer. barbaro grande & picciolo.
- per prohibir il catarro, che non descenda dal capo — ceroto capitale.
- per le fenditure, & ferite della testa — ceroto del conciliatore. / ceroto isis di Galeno.
- per ferite sanguinolenti, tumori pestilentiali, esiture, abbruggiamenti, rotture, contusioni, sbattiture, & ammaccamenti — ceroto diapalma.

ceroti,

Ceroti, che c'offerisco.

per le fratture delle ossa per le membra afflitte da dolori, per mollificare, & risoluere le dure aposteme di ogni parte del corpo. — cerotto oxicroceo. ceroto nobilissimo, & valeroso per tal effetto.

per le reni, e massime di donne deboli, & grauide per conseruar'il feto, che non patisca sconciamento — ceroto per le reni magistra.

per crepati, per constringere dissecare, & conglutinare — ceroto per creppati.

IL FINE.

DELLE OSSERVATIONI
DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO,
PARTE PRIMA.

Nella quale si insegna l'arte della speciaria diligentemente.

LA SPECIARIA è arte, che serue alla Medicina, & si come la medicina ha p sugetto il corpo humano, cosi l'arte della Speciaria ha per suggetto i semplici medicamenti. & si come al corpo humano infermo fa bisogno la scientia del Medico, così a i semplici è necessario la scienza del buon Speciale.

Ma la eccellenza dello Speciale non solamente consiste in hauerli semplici bisognosi, ò conueneuoli alla sua speciaria, ma in alcune altre particolarità, le quali siano proprie di lui, ouer à lor cõgiunte: percioche egli prima fa dibisogno, ch'egli habbia conoscimẽto della lingua latina, accioche per quella sappia da Medici scrittori quai semplici siano atti alla sua bottega, quai buoni & vtili.

Di poi egli si conuiene, che esso conosca le specie de' semplici, & quai siano buoni, & quali falsificati, & la varietà de lor nomi, accioche possa, & sappia distinguere l'vno dall'altro. conosca ancora discretamente le lor virtù non à fin che egli habbia à diuenire Medico, ma perche, douẽdo quelli preparare, sappia in quali vasi ciò fare si debba, & in quali riporli, conciosia che chi non ha cognitione del miele, ò dell'aceto, male saprà se piu in alcun vaso di rame, ò d'altra materia si debba bollire. & perciò debbe egli esser perito in questo, accioche vegga cõ quai vasi, & con quai instromenti debba cuocere, ò in altra guisa preparare, o conseruare: ma per altre cagioni ancora, le quali lungo sarebbe è raccontarle, comprehenda.

A questa cura se ne aggiunge vn'altra, la qual è, che, poi che egli saprà discernere l'vn semplice dell'altro, con lor nomi, conosca etiãdio à che tempo si debbiano le herbe, i fiori, i frutti, i semi, & le radici con

[illegible] all'uso dellla sua speciaria cogliere, & quelli raccolti, come ri ponga: accioche non perdano la lor virtù, o si putrefaccino, o in tal guisa secchi diuentino, che perdino ogni lor virtù.

Ma questa fatica poco, ò nulla giouarebbe, se egli non hauesse luogo, o bottega a così fatti seruigi disposta. questa vogliamo che sia buona a conseruare, & a contenere tutti que' medicamenti, che a beneficio del corpo humano siano necessarij, ne basterà vn simplice luogo a cõseruare quelli, ma piu ne fanno bisogno; percioche sono alcuni medicamenti, che meglio si cõseruano in luoghi humidi, alcuni i caldi, alcuni in secchi, & alcuni in freddi, & questa varietà non può capire vna sola stanza.

Scriuono piu Medici famosi, che allo speciale si conuiene esser mediocremente ricco, & piu che altri, hauer animo grande, & liberale, & lontano da ogni auaritia, & sordidezza; percioche le ricchezze cotanto possono operare: che lo spetiale habbia comoda habitatione. & le medicine che egli ha da comprare a tempi debiti, ottime le troui. l'animo liberale, & non auaro cotanto farà in lui, che ne per dinari, ne per alcuna spetie di spesa si rimarrà di comprare elettissimi, simplici, & li cattiui lascierà da parte.

La onde comprati i semplici medicamẽti, & diligentemente veduti, & reposti, ponga ogni sua fatica in comporre, & mettere insieme piu spetie, se così le farà ordinato: percioche il Medico spesso non può con vn semplice medicamento curare gli infermi. ma fa bisogno de compositi: si che lo speciale sopra ogni altra cosa debbe esser in ciò sollecito, & prudẽte. & se in comporre quelli, non si trouasse qualche cosa opportuna alla compositione, che egli ha da fare, non si deue cõfidare nel proprio ingegno: ma ne domandi il consiglio à qualche perito Medico, al qual etiandio correr si debbe in comporre gli elettuarij opiati, & in simiglianti altri eccellenti medicine. al qual seruigio se ragioneuole & lecito è, si chiami alcun altro dotto, & ualoroso huomo, ò Senatore, il qual come testimonio della diligẽza, dell'industria, & della fede dello speciale presente si troui. oltre a ciò qualunque medicina così solẽnemente preparata lasci egli fermentare per alcun tempo, che ordinato, & debito sia, auanti che egli in uso publico la dia.

Ne minore si conoscerà la sue fede, o lealtà in gettar via li semplici, & compositi medicamenti, che si fosse in ricoglier, & riponere quelli: percioche egli deue in ciascũ mese, & ancho piu spesso andare riuedendo tutte le sue cose, & diligẽtemente considerarle, accioche egli possa gettare uia le corotte, putrefatte, marcie, racide, & de qualũque modo inutili, & meno che efficaci diuenute: & questo faccia cõ zelo, & buona fede, senza cercare in ciò il proprio guadagno, o la morte, ò infirmità dell'huomo: per la qual cosa, come habbiam detto, sia lo speciale ma-

gnanimo,

gnanimo,& liberale,& seco medesimo uada considerando, che la sua fede,piu che ogni thesoro uale,a questo bello,& honesto pensiero.

Si accompagna a tutto ciò un cõtinuo affanno, & cuore sincero di giouare altrui.il che facendo,li cõuerrà osseruare questo, che a giochi uani,& uitiosi non sia inchinato,ne si dia a ebriachezze, ne a cõtinui conuiti,ne a dishonesti amori,ne ad altre uane & basse cose. percioche il gioco fa l'huomo negligente,la ebriachezza induce errore,obliuione,& stupidità;& un disonesto amore puo torcere un nobile animo a ueneficij,& perciò in tutto,se è possibile,egli sia maritato con dõna tale,che li si conuenga,& habbia figliuoli,i quali egli ciuilmente si ingegni di leuare:percioche trouãdosi egli da cosi fatti legami stretto, haurà in odio,& a schifo ogni libidine,ne le darà somẽto,ma hauẽdo cura de suoi figliuoli,s'ingegnerà di conseruare l'honor suo,& la fede. alla quale l'huomo dà la sua uita nelle mani,ne per paura,ne per prieghi,ne per prezzo ad alcuna mala opera indurre si lascierà.

Per la qual cosa se egli haurà zelo christiano,cioè il timore di Dio, la fede in Christo,la carità verso il prossimo,& la speranza della futura uita,questa sua arte farà egli sicuramente,nobilmente,& felicemente:percioche egli stesso dirà.se per negligenza commetterò alcun errore sopra la uita del prossimo,non debbo io stare al giudicio di Dio,& alla sentenza di lui? ma se con animo deliberato,& studiosamente darò veneno ad alcuno,ò medicina,a donna,che disperda, ò qualche altra notabile,& somma sceleragine commetterò, quale è la ragione, che io non debba esser pienamente castigato? & se l'humanità di coloro, che uisitar sogliono gli infermi solamente è cosi grata a Christo, che egli si riserua in se cotanto beneficio; quanto piu grato li sarà la mia cura & il mio pensiero,mentre che io mi fatico in comporre bene le medicine loro,& darle a tempo ragioneuole, & ordinato dal Medico,& non per guadagno solamente,ma ancora per humanità operar, che gli infermi stiano meglio,& si risanino?

Queste & simiglianti cose,se lo spetiale andrà seco stesso riguardãdo,sara humano , affabile, cortese, benigno,& solecito,& piu che altri sarà amoreuole verso i poueri,gentile verso quelli,che il richiederanno.

Li particolari ordini, che debbe sapere & tenere lo speciale à fare la speciaria per beneficio de corpi humani.

ADVNQVE lo speciale trouato,che haurà luoghi per la sua bottega conueneuoli,& buoni à conseruare i sẽplici,& compositi medicamenti, verrà in cognitione de sẽplici con la varietà de nomi loro,de quali semplici p ordine di alfabetto habbiamo destinti,& mostrate le

specie, le figure, & quali siano noti, & quali da pochi cono sciuti.

Hauuta notitia de semplici, noi le insegnamo, quali parti loro siano piu necessarie all'vso della medicina, si come quai semi si ricchiegano in alcuna speciaria, quai fiori, quai frutti, si connengono, quali foglie, quai fusti, quai legni, quali cortecchie, quali radici, quali liquori, & succhi condensati, quai succhi, & liquori humidi, & quali gomme siano vtili. similmente de gli animali habbiamo dimostrati, quali parti siano buone, si cōe è la carne, gli ossi, i nerui, il fegato, il fiele, il pulmone, lo stomacho, la milza, il coagulo, la assungia, la midolla, il latte il botiro, il mele, la cera, il muschio, la seta, lo auoglio, le perle, & simiglianti. similmente de minerali insegnamo si come è dell'oro, argento, & altri, delle pietre, de fragmēti, & pietre preciose, & di altri mezzi minerali, quali sono il solfo, la alume di rocca, & simili.

Et poi che haurà veduto quante specie, & parti di cose siano necessarie, darà opera a trouare ciascheduna di quelle, & primo cominciādo dalle radici, noi faremo manifesto in che tempo si debbano raccogliere, come seccare, & conseruare, & doue si habbiano à riporre quando sono secche.

Raccolte le radici, diuisaremo come, & quando se debban raccorre, & seccar le herbe, & riporle.

Dopo questo si vedrà quando si debbano cogliere i fiori, & quando riponere.

Appresso scriuiamo in che guisa si habbiano à raccogliere i semi, & quando sono secchi doue si habbiano ad allogare.

Appresso questo trouerà lo speciale quando debba raccorre i frutti, & in che luogo conseruarli.

Le cortecchie, o scorze oltre a ciò trouerà come seruar si debbano, & quando.

I succhi quando si habbiano a cauare, come acconciare, & preparare, & allegare si vedrà appresso.

Similmente le gomme, le lagrime, & le ragie tutte sian manifeste.

Si che lo spetiale vedrà in che tēpo si habbiano à raccogliere le piāte, in che guisa riporle, & quanto tempo durino. quello, che diciamo delle piante, si è detto anco de gli animali, & delle parti loro.

E percioche uēgono alcune speciarie di lontani paesi, lequali spesso sono falsificate, scriuiamo quali si debbono eleggere, oue si debbono allogare, & quanto tempo durino. il medesimo facciamo delle medicine solutiue, le quali hanno bisogno di consideratione, & oltre à ciò di preparatione.

Et se alcune hāno bisogno di correttione, insegnamo, in quanti modi si possono correggere arteficiosamente. il che fatto veniamo a dimostrare l'arte con che si facciano i medicamenti composti.

GLI

GLI SEMPLICI MEDICAMENTI quali siano, & come si conoscano con la diuersità de nomi per ordine di alphabeto.

L'ABETE, & il pezzo in modo si assomigliano, che spesso, chi non ui auertisce bene, si toglie l'vno per l'altro. sono questi simili nella lunghezza, nella grossezza, & nelle frondi, le quali sono lūghette, breui, dure, & folte. tutti i ramuscelli nascono in croce, procedendo solamente da due bande i rami, & il medesimo fanno ancora le frondi: ma è però questa differenza, che il color delle frondi del pezzo, è piu scuro assai di quelle dell'Abete: le quali sono ancora alquanto piu larghette, piu tenere, piu liscie, & meno appuntate, & conuestiscono i rami per ogni intorno. oltre a se la corteccia del Pezzo nerregia, è tenace, & arrendeuole, come è vna correggia, & quella dell'abete biancheggia, & nel piegarla ageuolmente si rompe. oltre à ciò i rami del pezzo si riuoltano il piu à terra, il che non fanno quelli dell'abete. producano ambedui i frutti lunghi vna spanna con le squamme piu sottili, & piu aperte, che non sono quelle delle pine, nelle quali è vn seme biachiccio senza veruna medolla. il pezzo fa per lo piu la ragia dura, & condensata tra la corteccia, & il tronco, come che qualche volta destilli ancor della liquida, simile alla laricina. ma l'abete fa quel liquore eccellentissimo, che volgarmēte è chiamato da chi lagrimo, & da chi olio d'abezzo.

Lo Abrotano è di due specie, delle quale la femina è folta à modo di arbuscello, & biancheggiante, le frondi le quali ha intorno a rami sono sfesse, come quelle dell'assenzo feriphio: e piena di fiori, i quali vi nascono al tempo dell'estate nella sommodità, aurei, & simili a i corimbi: respira di soaui odori, se bene alquanto graue, & al gusto amara. l'altro si chiama maschio sarmentoso, con rami sottili, simile a quello dell'assenzo.

L'acacia è pianta spinosa, dal frutto della quale, si caua un succo chiamato acacia, ilquale non descriuemo, poi che nō l'habbiamo, in luogo dellaquale vsano i moderni Medici, & cōprano li speciali il succo delle prugnole seluatiche condensato con certe lamine, come tauolette, al sole: percioche la vera nō si porta a tēpi nostri in Italia. hanno le medesime facoltà dell'acacia le frondi del rhu, il qual noi chiamiamo sumaco. & parimēti il liquore, che si fa delle frōdi del lentisco, & lo ipocisto, come apertamente testifica Dioscoride. onde assai piu cōueneuole sarebbe usar quelle in suo luogo, che altro.

L'Acātho, che noi chiamiamo brāca orsina, è di due specie, cioè, do

mestica, & seluatica. la domestica ha le sue frondi piu lunghe & piu larghe della lattuca, nereggiante, liscie, & grasse, produce il fusto lūgo due gōbiti, grosso un deto, liscio, uestito per interualli fino alla cima da piccole frondi, lunghette, concaue, & spinose, dalle quali nasce vn fior bianco. produce il seme lunghetto, di rosso colore, il capo del fusto ha figura di thirso. sono le sue radici molli, uencide, viscose, lunghe, & rosseggianti. ma l'acanto seluatico è simile al cardo spinoso, & piu breue di quello che si semina, & si coltiua ne gli horti.

L'acetosa non è altro che quella pianta, che grecamente si chiama oxalida, dalla quale quātunque se ne taccia Dioscoride, se ne troua di due specie, cioè maggiore & minore. la maggiore ha le foglie quasi simili alla rōbice seluatica, di modo che molte volte inganna l'occhio tanto gli è ella simile, ma gustandosi, subito si conosce al suo sapore acetoso: nondimeno ha però ella le foglie alquanto minori, piu liscie, & piu strette, & dal nascimēto sagittali ha piu radici, ma non gia come la rōbice gialle, ma bene al gusto acetose, come il fusto, & le foglie. la minore fa le foglie molto piu piccole simili a i ferri delle lancie lucide rosseggianti, piene d'humore, & assai al gusto piu acetose di quelle della maggior specie. il seme è simile in ambedue, eccetto che quello della minore è alquanto piu minuto.

L'Acoro si come scriue Dioscoride, pduce le foglie come l'iride, & ancora le radici assai simili, non profonde, ma sparse fra le due terre intricate con molti nodi & torte bianchiccie, & di sapore acuto, & secondo Galeno alquanto amare, & odorifere. la migliore è quella che è piu serrata, bianchiccia, non intarlata, piena, & odorifera. questi segni quasi tutti si ritrouano, in quella radice, che hoggi si chiama calamo aromatico: però quella si pigli per il uero acoro.

Dell'acqua è veramēte malageuol cosa, si come dice Dioscoride il determinare uniuersalmente p le pprietà de i luoghi, & per la priuata natura loro, & per le dispositioni dell'aria, & molte altre cose, nōdimeno l'ottima, & la dolce, sincera, & che nō participa d'alcuna qualità, è qlla, che non sta lungo tempo ne precordij, che discēde facilmēte, & senza dolore, che non genera uentosità, & nō si putrefà nel corpo.

L'adianto, che volgarmente chiamasi capiluenere, è di due sorti, cioè maggiore & minore. chiamanlo alcuni callitricho, & altri politricho dall'effetto, che fa egli. enne di due specie, cioè biāco, & nero, il quale è piu breue. il maggiore chiamano politricho, & il minore trichomane. i rami d'ambedui risplendono di nero colore, & hanno frōdi di felce attaccate con i picciuoli l'vna all'incōtro dell'altra, dense & serrate insieme, la cui inferior parte è aspra, & parimenti fosca senza veruna radice. nasce ne sassi ombrosi, nelle muraglie humide, nelle spelonche de i fonti, & nelle pietre irrorate dall'acque, del che

non

non ci possiamo se non merauigliare, non bagnandosi nell'acqua. per la qual dottrina non si puo se nõ giudicare, che Plinio intendesse per la seconda specie del capel venere il trichomano, ouer filicula, la qual uolgarmente chiamano i speciali politricho.

L'agallocho, cioè legno aloe, è portato d'India, & di Arabia, il quale è simile al legno della thuia distintamente punteggiato, odorifero al gusto, cõstrettiuo, cõ alquãto d'amaritudine. ha la corteccia sua piu presto similitudine di cuoio, che d'altro, & di colore alquanto uario.

L'agarico è vn fungo, che nasce su gli alberi, si come narra Dioscoride, del quale ne è di due specie, cioè maschio, & femina, precedendo di bontà la femina, che ha dentro di se le vene diritte. il maschio è tutto inuolto in se stesso, ritondo, & serrato, ambedue nel primo gusto sono dolci, ma amari, come si spargono p la bocca. ma l'ottimo è quello, il quale è leggierissimo, & tristo quello, che è denso, graue, & legnoso; & quello che è tra queste due mezano, tanto è piu & meno buono, quanto è egli distãte de segni, ò dall'vno, ò dall'altro.

L'agerato in alcuni luoghi in Toscana si chiama herba giulia, & è secondo alcuni quella piãta, la qual prese Mesue per l'eupatorio. è folta pianta, alta vna spãna, semplice, bassa, molto simile all'origano. produce vna ombrella, nella quale sono i fiori simili a bottoni d'oro, minori di quelli dell'helichriso. ne per altro ha egli nõme d'agerato, se non perche conserua lungo tempo il fiore nel suo colore.

L'aglio domestico è di due specie, vno ilquale nasce nelle cãpagne con vn solo capo, come il porro piccolo, & dolce, di colore di porpora. & l'altro, che nasce nell'altri luoghi grosso, biãco, cõ molti spichi. enne vna specie di seluatico, il qual chiamano ophioscorodon, cioè aglio serpentino.

Lo agno casto, & parimẽti ligos, che latinamente si chiama uitice, è pianta, che cresce in albero, nasce in luoghi asperi, & inuolti, appresso alle riue de fiumi, & ne renai de torreno. ha i rami lunghi, & malageuoli da rompere, produce le frondi come l'oliuo, ma piu tenere. enne di due specie: vna cioè, che produce i fiori bianchi, porporeggianti, & l'altra del tutto porporei, & il seme simile al pepe.

L'agreste è succo d'vua acerba molto costrettiuo, ma molto più q̃llo, che si fa della lãbrusca, il modo di farlo che insegna Dioscoride, è differẽte dal nostro, il quale dice, spremesi l'estate auãti il nascere della canicola, & mettesi il succo in vn vaso di rame rosso, coperto cõ vn pãno di lino al sole, fino, che ui si condensi, meschiãdo quello, che si secca piu presto intorno al vaso cõ quello di mezzo, la notte si ritira al coperto, & nõ si lascia punto all'aria di fuori: percioche la rugiata, che casca la notte nõ lo lascia cõden sare. l'elettissimo è il rosso, il fragile quello che fortemente è costrettiuo &, che morde la lingua.

Agretto leggi Nasturtio. Agrimonia, leggi Eupatorio.

L'Aiuga, ouer chamepiteos, che si chiama volgarmente iua artetica, è vna herba, che va serpendo p terra ritortetta, le sue frondi sono simili al semperuiuo minore, ma pelose, piu sottili, & intorno à i rami piu folte. d'odore di pino, il fiore è sottile, aureo, ouer bianco. & le radici sono simili à quelle della cichorea.

L'alabastro che chiamano aniso è pietra assai conosciuta. ingannasi veramente coloro, che si credono che sia alabastro quella pietra, di cui a nostri tempi si fanno a torno molte sorti di vasi, piena de nereggianti vene non trasparente, ma lucida, & liscia nelle superficie, di cosi tenera sustanza, che p poco ch'ella si urti ageuolmente si spezza, imperoche questo non è alabastro, ma piu presto vna vena di gesso. el vero alabastro nasce in Egitto appresso a Thebe, a Damasco di Soria. & questo è il piu candido di tutti gli altri. quello che nasce nella Caramania è ueramente bellissimo, & parimente quello, che si ritroua in India. il piu uile, & e'l meno splendido è quello di Cappadocia.

L'alkekengi detto da i latini halicacabus & vesicaria, fa le foglie simili al solatro delli horti, ma piu larghe, piu ferme, ruuidette, & māco nereggianti; i rami arrendeuoli, i quali crescendo ageuolmente si distendono per terra, i fiori fa egli bianchi, da i quali si generano alcune uesiche grosse come noci, & qualche volta maggiori, nel piede larghe, & appuntate in cima, & cōpagnate da otto costole messe dalla natura ugualmente distanti. queste son verdi, maturandosi diuentano d'vn colore quasi di minio, & hanno di dentro una bacca rossa, & uinosa sopra al piccolo grossa come vn'acino d'vua, liscia, & polita, al gusto insieme brusca & amara, & tutto piena di minuto biāco, & copiosissimo seme.

L'alcea è chiamata ī piu luoghi d'Italia bismalua, malua seluatica, buon uischio, & maluauischio seluatico. è pianta simile assai ne i fiori, nel seme, ne i fusti, alla malua domestica, ma sono le sue frōdi maggiormente intagliate. nasce per le campagne, in su gli argini de i fossi, de i campi, & appresso alle siepi, le cui radici usano alcuni in cambio di quelle dell'althea, quando non ne possano hauere, per risoluere, ouer per amollire alcuna parte del corpo.

L'alchimilla chiamata d'alcuni pie di Lione, & da altri Stellaria è vna pianta che nasce per lo piu nei prati delle montagne: le cui frondi si rasseb̄rano assai à quelle della malua: ma sono piu dure, piu neruose, & piu crespe, & sono i suoi cātoni, che sono otto assai piu apparēti, & per tutto dētati, di modo che quādo le frōdi sono bene aperte, si rassembrano veramente ad vna stella, il suo fusto cresce alto vna spāna, & qualche volta piu, del qual escon assai ramuscelli, nelle cui sōmità son i fiori simili alle stelle, che fioriscono, di color, che nel cui verde gialeggia. la radice è grossa vn deto, lūga alcuna uolta piu d'vn palmo,

mo,& mezo,nasce il Maggio,& fiorisce il Giugno.

L'Alcibiadon,leggi Echio.

L'alcionio che si chiama nelle speciarie spuma maris è di cinque specie,secondo Dioscoride,imperoche vno è denso, acerbo al gusto spugnoso di male odore,graue & come di pesce.& questo si ritroua copioso nelle riue.il secondo è simile all'unghielle dell'occhi,ouer alla spogna,concauo,leggiero,d'odore simile alla malua.il quarto rassẽbra alla lana succida,molto vacuo & leggiero. il quinto ha forma di fungo senza odore,aspro,di dentro quasi come vno pumice, di fuor liscio & acuto.il quale nasce abondantissimo in Propontide appresso all'Isola di Besbico chiamato per proprio vocabulo dalli habitatori spuma di mare.il terzo ha forma di vermicello,di colore piu porporeo.il quale chiamano alcuni milesio.

L'alga è quella che volgarmente si chiama aliga. ne è vn'altra che nasce nelle paludi nominata vlua, & credesi che il Phico marino sia vna specie di questa radice.

La alipo secondo Attuario è veramente il Turbith bianco, & che è in commune vso delle speciarie.è una herba sarmẽtosa,& rossigna, che produce sottili rami,& minute frondi: il cui fiore è tenero leggiero,& copioso:la radice sottile, & simile a quella della bietola piena d'acuto humore:ha il seme simile all'epithimo.nasce nelle marenme & massimamente abondantissima in Libia, quantunque assai ne nasca in altri luoghi.

L'alisma è chiamata d'alcuni fistula pastoris,& da altri piantagine acquatica,ma pare che non corrisponda,ha le frondi simili alla piantagine,come che piu strette,& riuolte verso terra.il fusto semplice sottile piu alto d'vn gõbito,con alcuni capitelli,simile al thirso.i fiori ꝑduce sottili,che nel pallido biãcheggiã,le radici simili al helleboro nero,sottili,odorate,acute,& alquãto grasse.nasce in luoghi acquatici.

Lo alisso secondo alcuni è chiamata Rubbia minore.è picciola piãta d'vn solo fusto,ruuidetta,con frondi ritonde,appresso alle quali è il frutto che si rassembra à doppi scudetti.nel quale è dentro il seme alquanto largo,nasce ne i monti & ne luoghi asperi.

Alleluia,leggi trifolio acetoso.

Lo aloe produce le frõdi simili alla Scilla grosse,grasse,& di fattioni poco larghe,ritonde,& aperte di sotto. le quali da ogni lato hãno inordinatamẽte certe corte spine disposte per assai lunghi interualli. ꝑduce il fusto simile all'antherico:il fior bianco: e'l frutto simile all'amphodillo. spira tutta la pianta,la che è amarissima al gusto,di graue odore.procede da vna sola radice,simile ad vn palo fitto nella terra.nasce abõdãtemẽte in India,onde si porta a noi cõdẽsato il suo succo. nasce parimente in Arabia,in Asia,in alcuni luoghi maritimi, &

come in Andro, non troppo utile per cauarne succo: ma per saldare le ferite molto buona, quando ui si mette sopra pesta. è il vero succo códensato di due specie: vno cioè arenoso, che pare esser il fondaccio dell'elettissimo & l'altro è congelato a modo di fegato. debbonsi elegere l'odorato, il sincero, che sia senza sassi, & senza arena, splendido, rosseggiáte, frangibile, che si rassembri al fegato, & che sia amarissimo. riprouasi per lo contrario quello, che è nero & che non facilmente si rópe. falsificasi l'aloe con gomma: ma si conosce il frodo nel gustarla alla amaritudine, al suo grande odore & al non stricolarsi, quando si frega tra le deta sino all'ultimo granello, falsificanla alcuni altri ancora con l'acacia.

Alsebram, leggi Esula.

L'alsine in Toscana si chiama centone, altri in Italia paparina, & altri pizza gallina, & altri cétouice, & in altri luoghi, orecchia di topo, & altri anthillo. nasce nelle selue ombrose, & luoghi opachi, dalche è stata chiamata Alsine. sarebbe questa stata la medesima, che l'helsine se non fusse piu picciola, & non hauesse frondi minori, & non pelose, & questa respira d'odore di cocumero.

Alterco, leggi iusquiamo.

L'althea, che alcuni chiamano ibisco è vna specie di malua seluatica. le cui frondi sono ritonde, come quelle del pan porcino, & ricoperte di canuta lanugine, rassembrasi il suo fiore a quello delle rose, e'l fusto è longo due gombiti, produce la radice uiscosa, & arrendeuole, di dentro bianca. chiamasi althea, per esser ella primamente vtile, & molto valorosa per molti rimedij.

L'alume è di piu specie, ma tre in vso di medicina, cioè lo scissile, il tondo, & il liquido. l'ottimo è lo scissile, & massimaméte il fresco, candidissimo, al gusto molto constrettiuo, all'odorato graue, & non salsoso, nó serrato insieme a modo di zolle, ouer di tauolette, ma che ordinataméte si diuida, in certi fili, come capelli canuti: come è q̃llo, che si chiama trichite, cioè capillare, & che sia nato ĩ Egitto. ritrouasi vna pietra simile a questo, ma si conosce gustádola, pcioche nó si ritroua punto constrettiua. vituperasi nelle specie del ritódo quello, che è stato fatto có mano; ma si conosce nella figura. & però si debbe eleggere quello, che è ritódo di sua natura, pien di vesiche vicino di colore al biáco, & che piu valorosaméte è constrettiuo, & oltra a ciò habbia alquanto del pallido có una certa grassezza, senza arena frangibile. del liquido quel che piu si loda, che è limpido di color di latte, vguale, succoso, senza sassi, & che rispira vno odore, come di fuoco.

L'Amaraco sansuco, persa, & maiorana sono vna cosa medesima, & è pianta ramosa, con gambi sottili, & arrendeuoli, & foglie lóghette, bianchiccie, & pelose, le quali abbracciano per tutto i ramoscelli: produce

duce i fiori nelle cime copiosi,& spiccati,& di uerde colore, squamosi pò come qlle dell'origano,da i quali nasce il seme picciolo,e minuto, ha la radice villosa,legnosa,& inutile. seminasi col seme, & piātasi cō le radici,& anco senza. piu pò che piātādosi i ramuscelli stirpati dalla piāta allignano nō meno,che faccino le īter e piāte,piātate cō le radici.

Lo amaranto si chiama in Toscana fior veluto,è egli piu presso spi ca porporea,che fiore alcuno,& è anco senza odore. è cosa merauiglio sa,che ei si goda d'esser colto per rinascer poi piu bello; fiorisse il me se d'Agosto,& dura per tutto l'autunno , la maggior sua natura e nel nome, cosi chiamato , perche non si infracidisse.

Amarella, leggi Partemio.

L'Ambra si ritroua di tre specie,vna che gialleggia, migliore di tut te, la che si porta da Selachito d'India. l'altra che biancheggia , che si cōduce da vn castello dell'Arabia felice chiamato Sinchrio,& la terza, la quale è nera è di niuno valore.

L'ambrosia è una picciola pianta, ramosa,alta quasi tre spanne. ha al piede del fusto, le fronde sue piccoline simili à quelle della ruta : so no i suoi fusticelli grauidi di seme,quasi simili a ben pieni racemi,che mai non fiorischano , d'odore diuino, & soaue. la sua radice è sottile, lunga un piede & mezo.

Ambubeia , leggi dente di Leone .

L'Amello si chiama aster attico,ilquale è gābuncelo legnoso,il che ha nella sommità il fiore porporeo, & giallo,& per intorno intagliato; con un capitello simile alla camomilla,cō frondicelle simili a vna stella: ma le frondi,che sono attorno al fusto,sono lūghette,& pelose.

L'amianto detta lapis asbetos , & alume di piuma , sono vna cosa medesima.

L'amido, & amilo,sono vna cosa medesima. l'eletto , & il buono è qllo,che è leggiero,bianco,liscio,& fresco. l'eccellentissimo è quello, che si fa di grano di tre mesi, il quale si fa a questo modo . bagnasi il grano ben netto cinque uolte al dì,& se possibile è ancora la notte , & cosi si comincia ad intenerire,se ne scoli fuori l'acqua primamēte,accioche insieme cō quella non uada fuori la parte utile,gia uscita del grano: & cosi come è bē macerato,& ī amerito,messogli sopra dell'al tra acqua si calca benissimo cō i piedi: & ritornatogli di nuouo dell'ac qua,& medesimamēte si ricalca, ultimamēte se ne cauano col criuello le semole,che vi nuotano sopra : & qllo che auāza bē purgato dalle se mole,si cola prima , & poi si mette à cōdensare sopra le tegole nuoue sotto a calidissimo sole : pcioche all'humido disfatto diuēta acetoso .

L'ammi è detto comunemente da speciali ameos . il che è seme vul gare,& noto,minuto,& molto minore del cimino. ha sapore d'origa no, l'eletissimo è quello, che è puro, & non semoloso.

L'am-

[illegible]moniaco nelle speciarie si chiama armoniaco, il quale è vn liquore d'una ferula, comẽdasi il bene colorito, minuto di granella, come incenso, denso, sincero d'odore vguale al castoreo, al gusto amaro, non sporco, che non sia mescolato ne con legni, ne con sassi.

L'Amomo appresso noi nõ è anchora uenuto, ma è picciolo arbuscello, che del legno si rauolge in se stesso in forma di racemo. ha il fiore picciolo, simile a quello delle viole bianche: & le foglie simili alla Brionia. eleggerai adunque quello, che è fresco, bianco, ouer rossiccio, che non sia stretto, ne rauoltato insieme: ma che sciolto s'allarghi, ben pieno di seme, simile a i racemi delle piccole vue, graue, odoratissimo, non tarlato, acuto, mordace al gusto, di semplice, & non vario colore.

L'Amperloprasso, è il porro seluatico, ilqual nasce copiosamente per le vigne, onde poscia ha preso il nome, d'amperloprasso, che nõ vuol dire altro, che porro di vigna. nasce parimente in tutta Toscana in su l'argini de' campi, & da noi è chiamato porrandelo.

Ampelo arboro, leggete Oxiacantha.

Ampomale frutti, leggete Rauo Ideo.

L'Amphodelo, cioè asphodelo, si chiama hastula regia, da Latini. è pianta folta di foglie, simili a quelle del porro maggiore, & il fusto liscio, nella cui sommità è il fiore, ilqual chiamano antherico. ha le radici lunghe, & ritonde, simili alle giande, & al gusto acute.

L'Anacardi, secondo che dice Serapione, sono frutti d'vn albero simile al cuore d'vno vccello, di colore rossigno, quãdo sono freschi, quasi simile al colore del cuore, dentro del quale è vn liquore grosso come mele simile al sangue, & nel mezzo vna animella bianca simile à vna picciola mandorla. nascono in Sicilia ne' monti, che di cõtinuo ardono fuoco.

L'Anagallide, la qual cõmunemente si chiama morsus gallinę è nouissima a ciascuno, quantunque di gran lunga s'ingannano coloro, che si pensano, che sia l'anagallide quella, che chiamiamo noi in Toscana Centone, & in Lombardia pauarina, che produce il fior bianco, la anagallide è di due specie, ma differenti però solamente nel fiore: imperoche la femina il produce celeste, & il maschio rosso. sono amẽdue picciole piante, che giacciono per terra. le frondi loro son picciole, & alquanto ritonde, di figura simile all'helsine, & procedono da vn gambo quadrangolare, il seme delle quali è retondo.

L'Anagiro è una piãta, che cresce in albero, di dispiaceuole odore, le cui frondi, & similmente i rami sono simili al vitice, il fiore è come quello del caolo. produce il seme in certi lunghi cornetti uario di forma, simile a i rognoni, ritondetto, fermo, ilquale s'indurisce, quando si matura l'vua.

L'An-

L'ancusa è di due spetie, vna dellequali si chiama calica, & ono-
clea, ha le frondi simili alla lattuca, appuntate in cima, hirsute, aspre,
nere, copiose, sparse per tutto appresso alla radice per terra, & spino-
se. la sua radice è grossa un deto, laqual toccandosi al tempo della
estate imbratta le mani di sanguigno colore, nasce in luoghi grassi.
l'altra spetie è chiamata d'alcuni alcidio, & da altri honochile differē
te dalla prima, per hauer ella solamente le frondi minori, ma della
medesima asprezza, sono i suoi rami sottili, ne i quali è il fiore del co
lore porporeo, che s'inchina al rossigno. le radici sue son lunghe, &
rosseggianti, dallequali al tempo della metitura distilla vn liquore
sanguigno: nasce in luoghi arenosi & negri.

La andachocha si chiama da latini loto Egyptio, & non è il trifo-
glio, come molti hanno creduto. del seme di questo loto, si caua lo
olio chiamato dalli Arabi olio d'Andachocha. & questo nasce ne i
campi d'Egitto inondati del fiume. questo produce vn gambo simile
alle faue: il fiore picciolo, bianco, simile al giglio, ilqual dicono, che
s'apre al leuar del Sole, & si serra nel tramontare, & ascondesi il ca-
po sotto acqua. onde poscia esce fuori, come il sole leua, il capo è co
me di papaueri, ma piu grosso. nel quale è dentro il seme, come di
miglio, & ha le radici come hanno i pomi cotogni, il seme del quale
seccano gli Egittij, & fannone pane.

L'androsace è pianta da pochi conosciuta.

Lo anemone è di due specie, l'vna delle quali nasce in luoghi selua
tici, l'altro in luoghi coltiuati, ilqual è di uarie specie, imperoche l'u-
no produce il fior rosso, l'altro bianco, come il latte, oueramente por
poreo. le frondi di questi sono simili al coriandro, ma intagliate piu
minutamente, oue si inchinano à quelli del papauero, in mezo à qua
li sono le teste negre, ouer cerulee. hanno la radice grande come una
oliua, ò poco maggiore cinta come da certi nodi. il seluatico è in tut
te le sue parti maggiore. ha le frondi piu larghe, & piu dure. & il ca
po piu longo il fiore è rosso: & le radici sono molte, & capillari. enne
di quello, che ha le frondi nere, ilqual è maggiormente acuto.

L'Anetho è negli horti volgarissima pianta, tanto simile al finoc-
chio, che spesse uolte, s'al gusto non ui fusse il giudice, ui s'ingannareb
be l'occhio. cresce egli col gambo alto un gombito, & mezo, ramoso,
foglie capigliose, fiori gialli, con ombrelle, & seme come il finocchio,
la radice non ha egli molto lunga, ne con molte fibre. seminasi ne gli
orti, per condimento delli altri herbaggi, auenga che mescolato con
essi, gli fa piu saporiti, & al gusto piu grati.

L'Angelica è una piāta, che cresce all'altezza di piu di un gombito
con il fusto concauo, & nodoso con molte concauità d'ali, onde esco
no i suoi rami. le frondi sono longhette, & intaccate per intorno, & di
colo-

colore, che nel verde neteggia, produce nella sommità del fusto vna ombrella cō biāchi fiori, da cui nasce il seme schiacciato, & sottile, & la sua radice assai grossa, spartita ī tre, ouer quattro rami, acuta, odorata, & soaue. enne di piu specie. cioè, domestica, saluatica, & acquatica, & di quella che si semina, & si coltiua ne i campi. ha molte radici nere, non molto grosse, d'vno odore cosi eccellente, & soaue, che meritamente è stata chiamata Angelica. la domestica cosi chiamata, nasce da per se nei monti medesimi doue nasce la saluatica, ma con foglie, gambi, ombrelle, & radici molto maggiori, & però la chiamerei piu presto saluatica maggiore, che domestica. produce questa la radice assai grossa, succhiosa, bianchiccia, al gusto acuta, & di soaue odore. la seluatica poi, se ben è la piu picciola di tutte, è nondimeno la piu virtuosa. è la sua radice grossa vno pollice, & spesse volte maggiore, piena di un succo gialleggiante, acutissimo sopra modo al gusto, & parimente odorata. la acquatica è di tutte maggiore, ma di minore virtù, & bontà.

L'Aniso è volgarissima pianta, & parimenti il suo seme, laquale cresce con foglie minori dell'apio, ma manco intagliate: quelle, dico, che sono appresso terra, imperoche quelle che sono nel gambo, & ne i rami sono molto piu intagliate. il gābo ꝓduce egli tondo, alto vn gōbito cō molti rami, & l'ombrella biāca, d'odore simile al melo, doue nasce il seme lōghetto, giocōdamēte odorato, cō vn sapore mescolato di dolce, d'acuto, & d'vn poco amaretto, ilqual è utile à molte cose.

L'anonide, ò Ononide è chiamata da alcuni resta bouis, & da altri bonaga. ha i rami folti, piu lunghi di vna spanna, cinti da molti nodi, & concauità d'ali. sono i suoi capitelli ritōdi, & le fronde picciole, & sottili, simili a quelle delle lenticchie, ouer della ruta, ò del loto de prati, alquanto pelose, & odorate, & di odore non ingrato.

Lo anthemide hoggi si chiama camomilla, è di tre spetie, differenti l'vna da l'altra solamente nel fiore. i rami di tutte sono alti vna spanna, folti, con molte concauità di ali: con picciole frondi, sottili, & copiose. i capitelli suoi sono tondi: con fiori nel mezo di color di oro, & di fuori nella rotondità del suo ambito in alcuni bianchi, in alcuni gialli, & in altri porporei, di grandezza come foglie di rete. nasce la anthemide in luoghi aspri, & magri, & appresso alle vie, & coglicsi la primauera.

L'Anthera, sono alcuni che credono, che sia quel fiore, che nasce in mezo alle rose, & altri che sia il lor frutto, ma di grā lunga s'ingannano, pcioche come si legge appresso a Cornelio Celso, a Galeno, & Paolo Egineta, non è l'Anthera semplice medicamento, ma vn composito di piu semplici.

L'Antimonio è lo stibio, ò stimmi scritto da Dioscoride. l'ottimo

è quel-

è quello che è splendido,& che lampeggia a modo di lucciola,& che appare,nel rompersi crostoso,& che non ha ne terra , ne sordidezza alcuna,& che è fragibile,questo chiamano alcuni stibi,& altri platiophtalmo.

L'Antipathe è vna specie di corallo nero.

L'Antirrhino,il qual chiamano alcuni anarrhino, & altri lichnide seluatica,è vna herba,che produce il fusto,& le frōdi simili alla Anagallo,& il fiore porporeo,simile alle viole biāche,ma minore,& però si chiama lichnide seluatica,il sēme si assembra al naso d'vn vitello.

L'Antispodio,che cosa sia dico,perche accade spesse volte,che ne māca lo spodio,è necessario il dimostrare,che cose si ritrouano, che habbiano simile virtù,& come si possano vsare gli antispodij in luogo dello spodio,& come si debbano preparare. prendere adunque le frondi de i mirti insieme con i fiori,& i frutti immaturi,& mettere ī vn vaso di terra crudo, & lutasi sopra il coperchio che sia per tutto minutamēte pertugiato,& mettere cosi poscia nella fornace,fino che si cuoca il vaso,cauatene fuori poscia la cenere,& mettetella in vn altro vaso pur crudo,& come sarà poi cotto, cauatane la cenere,poi lauatela,& la vsate. fassi nel medesimo modo delle cime piu tenere delli oliui seluatichi se se ne puo hauere: se non,quelle de i domestici, cō i lor fiori,ouer cō le poma cotogne,quartate,& mondate dal seme,ò cō le galle,ò cō stracci di tela di lino,o cō le more immature biāche, secchi prima al sole,ò cō il terebintho,& cō il lentisco,ò cō i fiori di lambrusca,ò cō le teneri frondi de i roui,ò con la chioma del bosso, ouer con il pseudocipero fiorito,ci sono alcuni che lo fanno nel modo medesimo cō frōdi di fico prima secche al sole, altri cō colla taurina,& altri cō lana succida,& ruuida,bagnata di pece,ouer di melle, le quali cose tutte,vsano,& s'approuano in vece dello spodio.

L'Antora come referiscono coloro , che la portano dalle montagne del Genouese, & del Piamontese,è vna pianta,che nasce appresso alle piante del Napello , in cui è virtù merauigliosa contra a i veleni.questo fa il gambo alto vna spanna,& meza, & fino al gombito fermo,& ritondo,nel quale sono le foglie sottilmente intagliate, poste inugualmente da ogni banda,come à ciuffi,i fiori sono in del gambo molti, porporei,ne guari troppo dissimili a quei del Napello,ma ben piu piccioli sono.produce due radici,come due oliue lunghette, & qualche volta maggiori,come fa il Nardo montano, nere di fuori,& bianche di dentro, questa crederò io che sia la zedoaria d'Auicēna, scriuēdo egli manifestamente,che la zedoaria cresce col napello, & che le sue radici sono simili alla Aristologia tonda.

L aparine detta da molti Speronella,cresce con molto piccioli rami, aspri, & quadrati : ha le sue frondi compartite per interualli

intorno,

[illegible]no, intorno al fusto, a modo di ruota, come la rubbia produce il fior bianco, il seme rondo, duro, bianco, concauo in mezo, a modo di uno umbelico, & l'herba è si ruuida, che s'attacca alle uesti.

L'aphaca nasce abondantemente in piu luoghi d'Italia per se medesima, & si semina anchora da molti, come gli altri legumi, fa le frondi simili alla ueccia, ma maggiori, & piu grasse, il fusto quadrangolare, il fiore incarnato, & i baccelli simili a quelli de piselli, ma piu curti assai, & maggiori di quelle delle lenticchie, ne i quali è dentro il seme poco maggiore di quello della veccia.

Apiastro, leggete Mellissa.

L'apio domestico si chiama volgarmente petrosemolo.

L'apio palustre chiamato da Dioscoride elioselino, nasce in luoghi humidi, & palludosi, & è di foglie, & di fusto assai maggior del domestico, & è quello che s'adopra nelle speciarie, come si crede.

L'apio risus è il ranunculo, che nasce in Sardigna.

L'apios nasce in Candia, come che vogliano alcuni, che si ritroui anchora in Puglia, con frondi piccoline, simili molto à quelle dell'hiperico, quando nasce la primauera, ma alquanto piu verdi, con vna linea bianca, che le fende, per mezo. i fusti sono rossigni, & tendono al giunco, tutti pregni di latte bianco. la sua radice è di dentro biāca, & di fuor nera, di forma simile a un pero, da cui prese il nome d'apios appresso a i Greci, che tanto rilieua, che pero.

L'apocino, ouer brassica canina, è vna pianta, che produce picciole uiticelle, di noioso odore, vencide, & arrendeuoli come sarmenti, & malageuoli da rompere: le cui frondi rassembrano quelle dell'hedera, ma piu tenere, & piu appuntate in cima, di spiaceuole odore, & alquanto uiscose, & piene di giallo liquore. ꝓduce certi bacelli simili a quelle delle faue, di spetie di follicoli, lunghi vn deto. ne'quali è dentro vn seme, nero, picciolo, & duro.

L'Aquilina, ouero Aquilegia nasce con foglie non guari lontane da quelle della chelidonia maggiore, intagliate però all'intorno, quasi come quelle del coriandro. produce il mese di Giugno piu, & piu gambi lunghi, & sottili, nella cima de i quali nascono i fiori in alcune piante porporei, in alcune bianchi, & in alcune di color d'oro. spargonsi i fiori in modo di stella con cinque raggi d'intorno, & quattro cornetti ui si veggono dalla parte di sotto intorno al picciolo con la punta ritorta, & uacui di dentro, da i quali nascono alcuni lunghetti căpi; come di melanthio, ne i quali si contiene dentro il seme minuto, lucido, & nero.

L'arabica spina, detta dalli Arabi Suchahaa, non si porta a nostri tē pi in Italia, ma in suo luogo si puo vsar la spina bianca.

L'Arabide, ouer draba non è conosciuta da noi, gli barbari la chiamano

mano nasturtium orientale.

L'Araco si puo chiamare quasi faua seluatica, per hauer ella con la domestica non poca similitudine. nasce questa secondo alcuni in Puglia quasi per tutto ne i campi, & se ne va serpendo per terra con i fusti quadrati, i quali si vanno intrigando l'vno con l'altro. ha le foglie simili alla faua, & i fiori, che nel porporeo biancheggiano, onde nascono poi baccelli piati, minori di quelli delle faue, ne i quali è un seme tondo del medesimo sapore delle faue.

L'Aranzi sono noti in tutta Italia.

L'Arbuto si chiama in piu luoghi arbatro, ilqual è simil al melo cotogno. ha le frondi sottili, produce il frutto dellla grandezza delle prune, senza alcun nocciolo, chiamanlo alcuni Memecilo. quando è maturo gialleggia, ò rosseggia nel colore.

L'artichiocchi, ò carchioffi sono vna specie di cardi domestici.

L'aretio non è anchor conosciuto in Italia. ma il Ruel io, crede, che ella sia la lappa minore, ma s'inganna.

L'argemone pel quale fino ad hora è stato vsato l'eupatorio è del tutto simile al papauero seluatico. hà le frondi intagliate, come l'anemone: il fiore rosso, la testa nelle parte piu alta del gambo, piu lunga di quella del papauero, che si chiama rheda, & piu larga nella cima, fa la radice ritonda, & il succo di colore di zaffrano, & acuto.

L'argentina chiamata da alcuui lingua serpētina, & da altri lucciola nasce ne prati, ma non vi dura per altro tempo, che da mezo Maggio fino a mezo Giugno; perciochee ssendo ella molto tenera, in poco tēpo si perde, produce vna sola fronde, che per mezo non ha costola alcuna, & per ciò altri la chiamano herba senza costola. esce da questa fronde un breue, & sottil fusto, la punta del qual termina in vna picciola linguetta, che nel color gialeggia, & perche si assembra alla lingua d'vn serpe la chiamano alcuni serpentaria, & altri imitando il greco la chiamano Ophioglosso.

L'argento uiuo si fa del minio, ilquale abusiuamente si chiama cinaprio. il modo di farlo è cosi. mettesi in alcun piatto di terra vna concha di ferro, in cui si colloca il minio, & cuoprasi poscia tutto il uase con vn calice illutato con creta. accendeuisi poscia sotto il fuoco, & radesi la fuligine, che s'attaca al calice, la qual, come è fredda, si condensa in argento uiuo. trouasi anchora nelle minere, oue si caua l'argento, cō densato in gocciole, che pendono da lle volte di quello. sono alcuni, che dicono ritrouarsi nelle caue di sua propria miniera. serbarsi in vase di vetro, di piombo, di stagno, ouer d'argento; imperoche si māgia, & fa liquefare ogni altra materia.

L'arisaro è vna picciola herba, la cui radice è grande, come è vna oliua molto piu acuta di quella dell'Aro.

B L'aristolo-

L'aristologia è di tre specie, la ritonda, la qual si chiama femina ha le frondi, che si rassembrano all'hedera, di buono odore, ma acuto, & son tenere, & ritōde. produce questa da vna radice cō molti germini, & lun ghi sarmenti. fa i fiori biāchi, simili à cappelleti, ne i quali quella parte, che ui si ritroua rossa, spira di grāde odore. la lungha si chiama maschio & da alcuni dactilite. questa ha le frondi piu lunghe, che la ritonda: i ra mi sottili, & lunghi vna spanna, e'l fiore rosso, che respira di graue odore, il qual maturandosi diuenta tondo come è vn pero. la radice della ritonda è tonda a modo di rapa, ma quella della lūga è grossa un deto, & lunga vna spanna, & qualche uolta piu l'vna, & l'altra hanno color di bosso, & sono al gusto amare, & di graue odore. enne vna terza spe cie pur di lūga chiamata clematite, che produce i ramuscelli sottili, per tutto carchi di frondi ritōdette simili à quelle del minor sēperuiuo. ge nera questa i fiori simili alla ruta, le radici piu lūghe, & sottili, vestite di grossa, & odorata corteccia, molto cōueneuole per i spessir gli vnguēti.

Armelini, leggete armoniache.

L'armenia pietra piu si loda quella, che è liscia, & che hà in se a quanto del ceruleo, molto uguale, non sassosa, & frangibile, & ha que sta le uirtù medesime della chrisocolla, ma è però nelle virtù sue man co ualorosa.

Armoniche è frutto notissimo.

L'arnabo hanno stimato alcuni, & è scritto da Paulo Egineta, sia la stessa zedoaria de gl'Arabi, ma per quanto ritrouo in Serapione, lo ar nabo greco, & il zurumbet arabico sono vna cosa medesima: & questo secondo che dice Serapione, è vn'albero grande, che nasce in oriente, che produce le frondi lunghe, di colore di quello de i salci tra'l verde, & il giallo, & cosi parimenti la scorza delli rami. non produce frutto alcuno, & respira vno odor, come di cedro, il che manifestamēte dimo stra, che non solamente l'arnabo sia la zedoaria, ma che non si porta a nostri tempi in Italia.

L'aro chiamato ī alcuni luoghi figaro, & da Soriani lupha, & da bar bari Aaron, Barbaaron, dragontea minore, & serpentaria minore pro duce le frondi di dragontea, ma piu lunghe, & manco punticchiate, fa il fusto rossigno, lungo vna spanna, come vn pestello, dalqual nasce il seme di color di zaffrano, produce la radice bianca, come quella del la dragontea.

L'arsinico è chiamato da i latini arsenicū, auripigmētum, & arreni chū, il qual si genera nelle minere medesime, oue si genera la sandara cha, l'ottimo è il crostoso, che risplende di color d'oro, che non sia me schiato con altre materie, & che si fenda volontieri in squame, come è quello, che nasce in Misia d'Helesponto. di questo ne sono di due spe cie. vno è quello di cui habbiamo gia detto: l'altro è di forma di gian

de

de pallido, & di colore simile alla sandaracha, & gleboso. portasi questo di Ponto, & quello di Cappadocia tiene il secondo luogo in bontà.

L'artemisia, secondo che dice Dioscoride è di tre specie, nelle due prime ne' lineamenti non è altra differenza, se non d'essere vna piu grã de, & l'altra minore, che producono il fior bianco picciolo, & di graue odore. & la terza, la qual è vna sottile herba d'vn sol fusto, pien di minuti & rossigni fiori, chiamata da altri pur artemisia. & l'artemisia dalle frondi sottili nasce appresso ai canali dell'acque, lungo le siepi, & in luoghi coltiuati, le frondi, & parimenti i fiori fregati respirano d'odore di maiorana.

Asarina è vna herba simile all'Asaro.

Lo asaro volgarmente nelle speciarie si chiama bachara, ma non è, & alcuni il chiamano nardo seluatico. fa le foglie simili alla hedera, ma molto minori, & piu ritonde, produce i fiori fra le frõde, appresso alle radici porporei, & odoriferi, simili di forma à i citrini del iusquiamo. dentro de i quali è il seme, come quello degli acini dell'vua: ha i picciuoli angulosi, aspri, & flessibili. produce assaissime radici, nodose, sottili, & torte, simili alla gramigna, ma piu sottili, & odorifere, le quali scaldano, & mordeno fortemente la lingua nel masticare.

L'Asciro è vna specie d'hipericon, ma differente nella sua grandezza, percioche è piu folto, & i rami sono anchora maggiori, piu legnosi, & rosseggianti, le frondi sono sottili, & i fiori gialli, il seme produce ragioso, simile a quello dello hipericon, il qual fregato con le dita, subito le insanguigna, & però alcuni lo chiamano androsemo.

L'Asclepiade non è il uincetossico scritto dal Fuchsio, ma produce i suoi rami lunghi, ne i quali sono le frondi lunghe, che si rassembrano all'hedera, le radici sottili, copiose, & odorifere. ha il suo fiore odor graue, il seme si rassembra à quello della sicuridaca, & nasce ne i monti.

L'Aspalatho veramente non si porta ne di Candia, ne di Rhodi, ne di Soria: quantunque habbiano alcuni pensato, ch'el sandolo rosso, sia l'aspalatho di Dioscoride. l'ottimo è graue. & quello che è scortecciato rosseggia, ouer porporeggia: & quello che è denso è odorato, & al gusto ammareggia. trouasene vna specie di bianco, & legnoso, il qual è inutile.

L'Asparago detto volgarmente sparago è notissimo a tutta Italia, come, che se ne ritrouano de i domestici coltiuati ne gli horti, & de i seluatici, che nascono per lor medesimi. di qsti ne sono tre specie cioè palustre, montano, & petreo, chiamato propriamente corruda dalli agricoltori.

L'Asphalto, ouer bitume di Giudea non si portaua gl'anni passati in Italia, se non cõtrafratto, quantunque hora si ci porti il uero per diligenza d'alcuni, che si sono messi à ritrouar li semplici legitimi & ueri, quello s'hà per il piu eccellente, che si porta di Giudea, & di questo piu si loda, che risplende di color di porpora, graue, & di valido odore. vituperasi il nero, & il sordido. contrafassi con la pece.

L'Asphodelo, ò hastula regia, ouer amphodilo, produce le frondi simili al porro maggiore, & il fusto liscio: nella cui sommità è il fiore, il qual chiamano antherico. ha le radici lunghe, & ritonde, simili alle giãde, & al gusto acute.

L'Aspleno gli Arabi lo chiamano cetrach, & alcuni Scolopendria, altri splenio, & altri Hemionio. produce piu frondi da una radice simile alla Scolopendria velenoso animale. nasce nelle mura sopra a i sassi, & in luoghi opachi, senza fusto, senza fiore, & senza seme, le cui frondi sono intagliate attorno, come quelle del polipodio, di sotto gialle, & ruuide, & di sopra uerdi.

Asperela, leggete coda di cauallo.

L'Assa fetida, è una lagrima, ò succo d'vna pianta forestiera, & secondo, che alcuni dicono, è il succo del Silfio, che nasce in Soria, ò in Media, ilqual secondo Dioscoride non è di odor grato, come è quello di Armenia, ouer di Libia, ilqual pensano, che sia l'odorifera Assa, & il Belgiouino delle speciarie, laqual cosa non è: perche Dioscoride loda questa per la miglior, & piu potente, & gli Arabi dicono, che la fetida è piu calda, & piu potente, & molto meno è il Belgiouino, il qual non ha tanta calidità, quanta gli attribuisce Galeno, sustituendo l'euforbio non fresco in luogo del laserpitio.

L'Assenzo, è di tre specie, cioè il nostrano, & molto uolgare, il Seriphio, & il Santonico, che nasce in Francia di là dall'alpi. il uolgare fa il gambo ramoso, le foglie canute, & intagliate all'intorno, come d'arthemisia, & di Parthenio, i fiori piccolini, & gialli, da cui nascono picciole bacche ritonde, in cui è dentro il seme, la radice ha egli sparpagliata, ma ferma, & legnosa, & il migliore è quello, che nasce in Ponto.

L'Aster attico chiamano alcuni bubonio, & inguinale: & altri credono, che sia l'Amelo, però leggete Amelo.

L'Astragalo è pianta da pochi conosciuta.

Atanasia, leggete Tanaceto.

L'Athera chiamano i Tedeschi mosa, è vna uiuanda da sorbire, come un sugolo, si fa di zea, ò di grano, ò d'olira, ò di amido, macinati.

L'Atramento librario si chiama quello inchiostro, colquale scriueuano gli antichi, delquale non accade scriuere.

Atramento sutorio, leggete calcantho, ò uetriolo.

L'Atra-

L'Atraside vogliono alcuni, che sia il carthamo: & altri, che sia altra pianta.

L'Atriplice si chiama in alcuni luoghi trepese, & enne di tre sorti, domestico, seluatico, & marino.

L'Auellane chi amano alcuni nocciole, & altri nocelle, furono anticamente chiamate pontiche da i Greci, per esser portate, come dice Plinio, da Ponto; sono tanto le domestiche, come le seluatiche notissime à tutta Italia, sonouene delle domestiche, delle lunghe, delle tonde: ma piu gentili assai al gusto sono le lunghe, & massime quelle, che nel guscio molto rosseggiano, & son fragili da rompere, come sono le Vicentine, che si possono ageuolmente conferire à pistacchi, impero che non tutte le nocciole hanno il medesimo sapore, ne tutte sono vniuersalmente gratiose al gusto.

L'Auorio è detto da Latini Ebur, & è dente di Elefanti, ma Pausania vuole, che l'auorio sia materia di corna, & non di dente.

B.

LA Bacchara è vna herba ramosa, sono le sue frondi aspre, di grandezza mezane tra quelle delle viole, & del verbasco, è il suo fusto anguloso alto un gombito, alquanto ruuido, dal qual procedono i ramuscelli. produce i fiori odorati, di color porporeo biancheggiãte. sono le sue radici simili a quelle dell'helleboro nero, d'odor come di cinnamomo, ama luoghi aspri, & secchi.

Bagaia, leggete Oxiacantha.

Bagolare Albero, leggete loto Albero.

Balaustio è il fiore del pomogranato seluatico, & il citrino è il fiore del domestico.

La Ballote, ouer marobbio nero, ò marrobiastro, ò marrobio bastardo, nasce ne' campi, & per le publiche strade, produce piu fusti da vna sola radice quadrati, neri & pelosetti, ha le frondi maggiori del marrobio, ruuide, & alquanto l'vna da l'altra distanti, quasi ritonde, nere, e'i noioso odore, & simili all'apiastro; imperò lo chiamaron alcuni apiastro. tutti i suoi bianchi fiori circondano, come ruota, per distinti interualli il fusto per intorno.

La Balsamina è chiamata d'alcuni viticella, da altri momordica, & altri caranza. produce assai, & lunghi sarmenti, con i quali si ua ella auolgendo à ciò, che troua: le cui frondi sono quasi simili à quelle della brionia bianca, oueramente delle uiti vinifere, ma piu picciole, & piu minutamente intagliate. dall'origine delle quali nascono assai viticci, con i quali si uà arrampando in su le pergole, in su le ferriate, in su i gratticci, & su gli arboscelli, che si li pongono al piede. il suo fiore è quasi simile à quelli de i cocumeri, di color pallido, da cui si genera poscia il frutto, di forma simile alle voua delle galline,

non però così grosso, con certe picciole bolle, & ruuide rileuate sopra la scorza a modo di spine, come si vede nelle frondi del dipsaco; & questo frutto auanti che si maturi è verde, ma diuenta poi nel maturar si rosso.

Lo Balsamo, poi che hoggi ci manca, lo lascieremo senza altro dirne.

La Bombagia è chiamata xilo, & gossipio. è picciola pianta, da cui nasce vn frutto barbato simile alle nocciole, dentro al qual si genera vna lanugine, che si fila: la quale non ha pari in bianchezza, & morbidezza.

La barba di becco è chiamata in Toscana sassefrica, produce il fusto breue, le frondi simili à quelle del zaffrano, la radice lunga, & dolce, sopra il cui fusto è il calice grande: nel qual è dentro il seme nero, da cui s'ha ella acquistato il nome, & è herba, che si mangia.

Lo basilicò è volgarmente conosciuto, enne di tre specie: di quello cioè, che produce le frondi larghe, lunghe, & grasse, assai magggiori di quelle dell'amaranto, & quasi simili à quelle delli aranci, & dei cedri: il secōdo fa le foglie, & i rami minori assai del sudetto, & questo è di due sorti, l'vno cioè, che ha vero odore di basilicò, & l'altro segnalatamente di cedro, come la melissa, & però è chiamato particolarmente da gli Arabi ocimo citrato, come lo chiama Mesue, il terzo perche egli ha le foglie molto minute, & per esser molto piu odorifero di tutti gli altri, si chiama basilicò gentile.

Lo basilicò seluatico detto oximoide nasce in ogni luogo d'Italia, & massimamēte tra le biade cō frōdi simili al domestico: ha i rami hirsuti riquadrati, & piu alti di vn palmo, nelle cui sommità nascono i fiori biāchi, & qualche volta rossi porporeggiati, i quali si tacque Dioscoride, & dopo quelli vi si ritrouano alcuni uasetti simili a quelli del iusquiamo, dentati per intorno nella bocca, dentro a i quali si ritroua un seme nero, quasi simile a quello del melantio.

Il batrachio, ouer ranunculo si chiama piè coruino, ouer pie di gallo, ne sono di piu specie. ha quello della prima specie le frondi di coriādro, ma però piu larghe, bianchiccie, & grasse: produce il fior giallo, & alcuna volta porporeo; il fusto è sottile, alto vn gombito, produce la radice bianca, picciola, & amara con molte radicette capillari, ma con piu sottili radici per intorno, come l'elleboro nasce in luoghi humidi, & appresso all'acque: quello della seconda specie è lanuginoso, ha il fusto piu lungo, & le frondi piu intagliate: nasce abondantemente in Sardigna, acutissimo al gusto, doue lo chiamano apio seluatico. il terzo è picciolino di spiaceuole odore, & produce il fior giallo. il quarto è simile a questo, ma fa il fior bianco simile al latte.

Lo Barisecula, & barisuocere si chiama fior aliso, & fior campase, & da

& da Plinio Ciano.ritrouasene due specie,cioè il maggiore, & il minore,& questo si troua ne'campi fra le biade piu copioso,con foglie lunghe,bianchiccie,& pelose:barbate per intorno raramente.fa piu fusti, che vno,alti due gombiti, lanuginosi,con assai foglie per intorno, ma minori di quelle che sono al basso, & senza barbole, i fiori fa egli nella sommità de fusti di color celeste viuidissimo. le foglierte de i quali sono tutte all'intorno intagliate,vscendo tutte da vn squamoso bottone. ha vna sola radice,ma all'intorno capigliosa.il maggior poi ha le foglie piu larghe assai,piu pelose,& tutte intere,simili a quelle della lichnide coronaria,& i fusti piu grossi,piu bianchi, piu pelosi,ne cosi lunghe, & i fiori molto maggiori, & piu larghi: nasce ne monti piu spesso, che ne i campi.

Il Bdellio è vn liquore di vn'albero Saracinesco.lodasi quello,che al gusto è amaro,& cosi trasparēte,come à la colla taurina di dentro grasso,che nel maneggiarlo si piegha,che non sia meschiato ne con legno, ne con altre sporcitie,che quādo s'accende respira d'vno odore simile a quello dell'vnghie odorate. contrafassi mescolandolo con gomma, ma questo non è cosi amaro al gusto,& non respira ne' profumi di cosi buono odore.il buono & eccellente Bdellio, a cui dà le maggior lodi Dioscoride,che cosi è trasparēte,come la colla taurina,la qual noi chiamiamo di carniccio,amaro,trattabile nel maneggiarlo,& che nello accenderlo respira dell'odore dell'unghie odorate, se a nostri tempi pur si ci porta in Italia,è tanto raro,che come dicēmo,nella mirrha si serba solamente per vn paragone. credono alcuni che questo dozzinale che uà per le speciarie, sia parte di quel nero, che si porta d'India, & parte di quel secco, & gommoso, che produce l'Arabia.

Il Bedeguar è chiamato da Dioscoride spina biāca, & è secōdo alcuni quella piāta spinosa,laquale produce le frōdi lūghe, & strette macchiate di biāco,& i capi spinosi co i fiori rossigni,& nasce ī Toscana, & massimamēte ī luoghi mōtuosi,allaquale quasi tutti si conuengono i segnī datogli da Dioscoride,per la qual cosa si puo vsar per essa uera.

El Belgioino è una gomma d'un albero forestiero,& non il laserpitio,forse piu tosto secondo,che credono alcuni dell'Agalloco,chiamato volgarmente legno aloe, il quale è noto, l'ottimo è quello, che è chiaro con certe granella bianche simili all'incenso, rosseggianti, che getta odore grato,& simile à quello del legno aloe, quando abbruccia, & per questa uia si discerne dall'adulterato.

Il Bellis scritto da Plinio, che noi chiamiamo primo fiore, è di tre specie,cioè maggiore,minore, & mezano.

Il Been biāco,secōdo che dicono alcuni,è la Polemonia di Dioscoride,cioè quella pianta, che produce la radice lunga quasi vn braccio, bianco,& i fusti a ghinocchietti,nō dissimili a quelli delle viole chia-

mate gherofani, da i quali prendono alcune boccíette tonde, & bianche, le frõdi si assimigliano a quelle della corregiola maggiore, ma piu grãdi, & piu lũghette, le quali stãno a dua, a dua. questa in Toscana è notissima. il Been rosso vogliono alcuni che sia il tripolio scritto da Dioscoride, per il che mostrano vna pianta, laqual nasce ne liti del mare, cõ foglie simili al Guado, ma piu verdeggianti, & piu lunghe: il fusto nella sommità si diuide, doue è pieno di fioretti molto minuti, che tendono al rossigno, la radice rossa, lunga vna spãna, & ritorta. il qual pare che si assomigli piu che al been bianco alla Polemonia.

Ben arabico, leggete gianda unguentaria.

Berbena, leggete Berbenaca.

Berberi, leggete oxiacantha.

Bera, leggete bietola.

La betonica, la quale grecamente si chiama cestro è herba, che produce il fusto sottile, quadrato, alto vn gombito, & qualche volta maggiore: le frondi come di quercia lunghe, molli, per intorno intagliate, & odorifere, dellequali, quelle sono le maggiori, che sono piu propinque alla radice. genera il seme nella sommità de i fusti a modo di spica, come fa la thimbra, sono le sue radici sottili come quelle dell'helleboro.

La betola, quale i Trentini chiamano Bedello, è vn albero bianco tutto, di modo che non poco si rassomiglia al popolo bianco, ha le foglie simili a quella pianta, che i Greci chiamano Caria, ma alquanto piu picciole, la corteccia varia, & il legno leggiero.

La Bezahar pietra se ne ritroua di gialle, di poluerose, & di quelle, che participano di verde, & di bianco. l'elettissima è la gialla, & dopo la poluerosa. ma e però ben da auertire di non ingannarsi: percioche alcune volte vendono i truffatori alcune pietre, che molto se gli rassomigliano, di niun valore.

Bidone, & Biedone, leggete blito.

La bietola è di due specie, cioè nera, & bianca, & enne vna altra specie in alcuni luoghi dell'Trentino, cioè di rossa.

Biondello, leggete Centaurea minore.

Birra, leggete Ceruosa.

Bislingua, leggete hippoglosso.

Bismalua, leggete Alcea.

La bistorta produce il gambo tondo, sottile, alto vn gombito, nel quale sono le foglie molto minori, & a i fiori spicati, nella cima del fusto rossigni, ouer porporeggianti, & il seme quasi come d'accetosa, la radice è all'occhio, come di canna, ma tenera, & piena di succo, storta, come vn serpente, uestita di nerigna, & sottile corteccia; se ben la polpa di dentro rossigna, la qual gustata, si sente manifestamente costrettiua.

Il Bitume chiamato da greci l'Asphalto è vn grasso della terra, che facilmente s'accende, del qual ne è di due specie, cioè del liquido, come l'olio, il che volgarmente si chiama Petrolio, il che è a tutti noto. come poi del condensato in modo di pece, il qual inanzi, che si cógeli suole nuotare sopra l'acqua, liquido, come è vn loto, & di questo quello che nasce in Giudea si chiama priuatamẽte asphalto, & pare sia quello, che hoggi uolgarmente si chiama cosi. del quale, l'ottimo, è secondo Dioscoride, che risplende a modo di porpora, &, che è graue, & di odore potente, uituperasi il nero, & quello ch'è imbrattato. si falsifica con la pece, conoscesi al colore nero, & a lo odore di pece. quello che nasce in Babilonia, si chiama naphtha, &, come dice Diosc. è vna colatura del loro bitume bianca, & alcuna volta nera, rapacissima del fuoco, & questa specie di Bitume non ci essendo portata, poniamo sicuramente il nostro petrolio in suo scambio, come anchora in luogo del asphalto, quando si dubitasse che'l uolgare Asphalto, non fusse il bitume giudiaco, ma uolendolo inspessire come quello, bisogna cuocerlo in alcun uaso di rame, ò di ferro. & perche si suole accendere, si estingue la fiamma con vn panno di lino bagnato nell'acqua buttandouelo dentro & cosi questo petrolio condensato si potrà usare per la naphtha, & per l'Asphalto. quello che nasce in Appolonia di Epiro, perche ha odore di pece, & di bitume, si chiama pissasphalto, & credesi per alcuni sia la Mumia delli Arabi, benche chiamano anchora mumia vna mistura, con la qual empiono i corpi morti. si fa artificialmente il pissasphalto, mescolando la pece, con il Bitume. ecci anchora vn'altra specie di bitume, indurito come pietra, come la terra ampelite, ouer formucite, qual si caua di sotterra, come pezzi di legno, ma nero, come carboni. & trouasene in molti luoghi. & molte altre pietre, & gomme hanno natura di bitume, le quali per breuità trapasso.

La biattaria è simile al uerbasco, che spesso è pigliata per esso, ha le foglie meno bianche: produce piu fusti. & ha il fiore simile al uerbasco, messa ne luoghi, oue sia bisogno, tira le blatte, onde à Roma si chiama Blattaria. nasce ella per tutto con frondi lunghe simili à quello, ma dẽtate per intorno, produce i fiori aurei : dopo al cui diffiorire nascono alcuni bottoni simili a quelli del lino, ma piu duri, & piu liscij, doue è dentro il seme.

Blatte bisantis, leggete vnghie odorate.

Il blito è di due specie, bianco cioè, & rosso, sono ambedui volgarmente conosciuti, per nascere abondantemente tanto nei campi, quáto ne gli horti.

Il Bolo armeno a nostri tempi è di due maniere, delle quali vna si chiama oriẽtale, & l'altra nostrale, il che nasce nell'Elba, & in molti altri luoghi, oue si caua del ferro, & sono terre ambedue rosse, & specie

di

di Rubrica.si crede secondo, che dicono alcuni, che d'Armenia ne sij portato il bolo orientale,& sia quello medesimo con color pallido, & gli Arabi con color giallo,simile al zaffrano.ma per esser piu tosto rosso, rossa, come è detto,non senza ragione si dubita ch'egli non sia il bolo d'Armenia.è opinione d'alcuni che sia la uera terra Lemnia, ò pur quella,che Galeno chiama rubrica lemnia, differente dalla terra lemnia,perche la rubrica tinge le mani, & la terra non, comunche ei si sia, pensiamo si possa vsare per l'vna, & l'altra, ma il nostrale similmente ne' medicamenti di fuori del corpo.

Bonaga, leggete Anonide.

Bonifoca, leggete Hippoglosso.

Il borio henrico è chiamata d'alcuni columbrina, & da chi Serpentina, produce questa le foglie non guari dissimili all'aro, fa piu gambi che vno, tutti pieni di foglie, nella cui sommità escono i fiori in grappoletti di verde colore, da i quali nasce il seme.biancheggia questa pianta tutta non altrimenti, che se ui fusse sparso sopra sottilissima farina, & al tocco è cosi liscia,& molle, come se fusse tutta unta di olio, ò di grasso.ha la radice grossa,dura,& diuisa in piu parti, gialla di colore, come quella della rombice.nasce quasi per tutto nelle piazze, nelle strade & ne i cortili delle uille.

La borace è nota nelle speciarie,fassi d'vna pietra trasparente,la che si chiama borace non rifatta. & come alcuni dicono, che è vna specie di nitro fossile. si vsa per medicina,& per appiccare l'oro,& l'argẽto, come interueniua della chrysocolla de gli antichi,la qual era minerale & fatticia,la minerale si cauaua delle minere dell'oro,& dell'argento, & del rame, & ha miglior colore.era q̃lla delle minere del rame di colore uerdeporro, & anchora hoggi se ne ritroua nelle cauerne del rame,& da per se simili alla sabia,& attaccata al mettallo, la cherasa è simile medesimamente alla arena,ma fatticcia, si facea con l'vrina d'vn fanciullo rimenata in vn mortaio di rame, co'l pestello di rame,& questa si adoperaua nelle medicine.fassene dell'altre fatticcie, le quali seruono per colore da dipingere.

La boragine produce le foglie larghe, ma non del tutto tonde, ruuide con molte bolle, armate di sottilissime spine, la quali fanno acuta la pianta rigida,& pungente, fa il gambo alto vn gombito, & qualche volta maggiore, carnoso, concauo,& per tutto spinoso, con molti rami, i fiori ha ella a modo di stella, d'vn viuido, & celeste colore, se ben si troua di quella ch'el fa bianco, dal mezo del quale esce vna punta nera, ma non però pungente con seme nero,& strisciato.ha la radice biãca, grossa vn deto, al gusto dolce,& viscosa.nasce nelli horti per se stessa,& cosi copiosa, che malageuolmente se ne puo respirare.

Il Bosso fa le frondi piu breui del mirto, i fiori verdigni, & il frutto rossigno,

ressigno, niente maggiore di quelle del mirto, onde mi pare, che in manifesto errore sieno ueramente tutti coloro, i quali si credono che il nostro Bosso Italiano, sia il medesimo, che il Guaico.

Il Botri è vna herba folta, ramosa, tutta rossa, & sparsa in molti ali, il suo seme nasce attorno à tutti i fusti, le sue frondi sono simili alla cicorea, respira tutta di soaue odore: & imperò si mette ella tra i vestimenti, se ne ritroua nelle riue de i torrenti, & nelle valli. chiamano questa i Cappadocij, Ambrosia, & chi Artemisia.

Boturo, & Botiro sono il medesimo.

Branca Orsina, leggete acantho.

La Brassica si chiama in Toscana cauolo, & in Lombardia uerza, delle quali ne sono uarie specie, come si vede nelli horti. delle quali l'vna ha il torso grāde cō larghe frondi, l'altra le produce crespe, il che chiamano Apiano, & il terzo produce sottil fusto, & frondi sottili, liscie, & tenere: composto di parti sottili, & di tutti gli altri piu acuto, & piu medicinale. tra le quali quello si chiama sabellio, che produce le foglie marauigliosamente crespe, per la cui grossezza, rimane il torso sottile: ma è piu dolce di tutti gli altri cauli, quello che chiamiamo noi cauolo cappucio serrato tutto fortemente in se stesso, graue, & ritondo di figura, altro non credo, che sia appresso Plinio, che quello che egli chiama lacutturis.

La Brionia si chiama volgarmente la vite bianca, & nelle spiciarie Brionia, & tra il volgo quasi per tutto zucca seluatica. è pianta uolgarissima, conosciuta da tutti. germina la Brionia nel principio di Primauera, mettendo fuori piu sarmenti da vna sola radice, teneri, & pelosi, come sono quelle delle zucche, i quali crescendo pian piano, se ne van no arrampicando su per le siepi, & per i vicini arbuscelli, attorniandosi con i uitici, i quali ha copiosi. produce le foglie quasi come la uite vinifera, ma minori, con piu cantoni, al'intorno ruuide, & aspri, i fiori fa ella in grappoletti, che nel bianco gialleggiano, à modo di stella, il frutto come di solatro hortolano, parimenti grappoloso, prima di color verde, & rosso, quando è maturo, & in alcune piante nero, il qual non uide Dioscoride.

La Britanica, si come dice il Ruelio è conosciuta in Italia, & chiamata da noi Pitamano, nódimeno non ho in fino hora ritrouato, chi me la sappia dimostrare.

Il Bromo non è altro, che l'auena, che si semina per i caualli.

Bruchi animali, che sono inimici delli hortolani, si chiamano volgarmente rughe.

Le Buccine sono specie di porpore, chiamansi buccine, per esser simili al corno da sonare, & per hauer elle il bocciuolo molto atto da porsi alla bocca.

La

La buglossa nasce nelle pianure, & ne luoghi arenosi. cogliesi il mese di Luglio.

Il Bulbo è di due specie, cioè, vna che si mãgia, & l'altra vomitorio.

Il Bunio chiamiamo noi nauone seluatico, & i Greci nelle medicine fanno due sorti di Napi: di cui ne è vno, che fiorisce, & produce i fusti delle frondi angolosi, che chiamano Bunio. vtile alle purgationi delle donne, & a prouocar l'vrina.

Il Buphthalmo, che chiamano alcuni cachla, produce teneri, & sottili fusti. le frondi sono simili al finocchio, i fiori sono gialli, maggiori di quelli della camomilla, simili a gli occhi, dõde ha preso il nome, nasce nelle campagne attorno alle castella.

Burro, leggete bururo.

La Bursa pastoris è frigida, secca & stitticca.

C

LA Cacalia è chiamata da Galeno canchano, & da pochi è conosciuta.

La Cacatrepola, non è la radice dell'iringo, come vogliono alcuni.

Il Cachri non solamente s'intende il fior del rosmarino, ma quel'a certa lana anchora, che producono alcuni albori caduta auanti al produr del frutto, come è quella delle nocciuoli simili al pepe lungo, & ql le delle noci, & delle quercie.

La cadmia è chiamata dalli Arabi climia, l'ottima tra tutte le specie è ql̃la di Cipro, chiamata propriamẽte botrite, serrata, mediocremẽte graue, & propinqua alla leggierezza, & d'aspetto acinosa, di color di spodio & che rotta è cinerulenta, & rugginosa: tiene il secondo luogo di bontà quella, che di fuori è di color ceruleo, & di dentro piu bianca, simile alla pietra onichite. & cosi sono ql̃le, che si cauano nelle caue uecchie de i metalli. è vna altra cadmia, chiamata placodes, cioè crostosa, che ha certe maccole sopra di se, come linee, & però è chiamata zonite. enne d'vna sorte chiamata ostracite, sottile, & per la piu parte nera. ma quella, che hà forma di testi, hà raccolta in se assai terra. vituperasi la bianca.

Il caglio delli animali, come scrisse Aristotile, è vna sustanza di latte, che si ritroua allo stomacho di quelli che lattano. tutti gli animali, che ruminano hanno il caglio: & tra quelli che hanno i denti tanto di sopra, come di sotto, la lepre solo ha il caglio. l'ottimo è quello, che è piu vecchio. cotale adunque è piu valoroso per medicare ne flussi: nel che s'adopra anchora quello della lepre. ma il piu eccellente è quello de capriuoli, & de ceruati.

Calamandrina, leggete Camedreos.

La Calamintha volgarmente si chiama calamento, & nipetella, della quale ne sono molte specie, tra le quali ne è vna, che nasce ne monti, che produce le frondi bianchiccie, simili al basilico: i rami secchi, i fusti angulosi, & il fior porporeo. l'altra è simile al pulegio, ma maggiore: per la qual cosa alcuni lo chiamarono pulegio saluatico, per rassembrarsegli nell'odore. questa chiamano i latini nepeta. la terza è simile al menthastro, ma produce le frondi piu lunghe, & i fusti, & i ramuscelli maggiori dell'altre. ma è manco virtuosa, le frondi tutte sono ferueti, & fortemente acute, la radice è inutile. nasce nelle campagne in luoghi aspri, & acquosi.

Calamita, leggete magnete.

Il Calamo aromatico di Dioscoride è hoggi incognito, & il Calamo volgare è forse il vero acoro, come al capitolo dell'acoro si è detto: però qui non se ne dirà altro.

La Calcifraga, ouer empetro non è il finochio marino, il quale chiamano alcuni herba di San Pietro. nasce ne i monti, & maremme con salso sapore.

La Calcina viua detta da greci Asbestus, si fa in questo modo. mettete in sul fuoco i gusci delle buccine marine, ouer poneteli per tutta vna notte in vno ardentissimo fuoco, & il giorno seguente, saranno fatti bianchissimi, cauategli fuori: altrimenti riabbrusciali vna altra volta, fino a tanto, che diuentino candidissimi. & cosi hauendoli prima sommersi in acqua fredda, poneteli in alcun vaso di terra nuoua; il che cuopri benissimo con vn panno, & cosi lasciate per tutta vna notte, & se poscia li ritrouerete la mattina esser andati in calcina la riponete. fassi anchora delle pietre, che si ritrouano nelle riue de i fiumi abbrusciate nel fuoco, si fa parimente del piu vile, & piu volgare marmo, et questa precede à tutte l'altre. l'ottima è quella, che habbiamo detta di sopra da ponere nelli vnguēti, che diseccano l'vlcere maligne.

Calendola, leggete Caltha.

Li calli delle gambe de caualli sono chiamati da Greci porri, & da latini lichenides, & porrum.

Callirico, ouer Gallitrico, leggete Horminio.

La Caltha di Vergilio vogliono alcuni, che sia la calendola.

Camomilla, leggete anthemide.

Cambrossene, leggete ligustro.

La Camphora secondo che gli Arabi dicono, è vna gomma d'uno albero, che è nell'India, ma secondo alcuni altri è vna specie di Bitume pur dell'India, & dicono che gli īdiani cuocono quel Bitume, che distilla dalla camphora natiua, & le parti piu sottili nel cuocersi diuengono bianche, & sagliono al coperchio. il che da alla camphora quella figura, che noi veggiamo, onde auiene che spesso di mercanti ue li mescolano

scolano Bitume, ma non è così bianca, come debbe esser la camphora cotta, & rifatta nel modo di sopra raccontato. la buona, & ottima è la bianca chiara, pura, & molto odorifera: & mettendola in alcun pan caldo si risolue in humore. conseruasi sotterrata, nel seme di lino, ò di miglio, ò di psilio, ò Pepe, accioche stando all'aria non si consumi.

Il Canabel di Serapione non è la semenzina, ma è vna certa terra arenosa, che cade dall'aria, quando pioue. adoperata non solamente per amazzare i uermini, ma per saldare i uasi di terra, quando si rompono.

Il Canape è di due specie, cioè maschio, & femina: la femina non fa seme, ma il maschio si, ce ne è di domestico, & di seluatico.

Il cancamo non si porta in Italia, ma sono alcuni, che per lo Cancamo ne dimostrano vna gomma lucida, & rossa, quasi simile alla mirra, rauolta intorno a certi stecchi, ò vogliamo dir pezzi di rami di un certo albero incognito. ma perche masticandosi questa gomma, non ui si sente, come scriue Dioscoride, odore fastidioso ueruno, non uogliono consentire alcuni, che questa cotal gomma sia il vero cancamo. usasi questa gomma cotidianamente per tinger la seta di color rosso, & chiamasi volgarmente lacca, & laccheta. di questa si ritrouan due specie, le quali sono differenti, così credo io solamente in bōtà. la migliore chiamano lacca Sumetri, & la manco buona combeiti, così forse chiamata da i luoghi, onde si ci portano ò d'Arabia, o d'altre regioni. quella che s'apprezza è chiamata Sumetri, sempre si ritroua rauolta, & attaccata attorno à tronchi sottili de rami d'albero. ma l'altra si porta in pezzi senza alcun legno, come la mirrha, la quale si vede assai māco dell'altra.

Le Canne sono di varie specie, tra le quali ne è vna, che si chiama Nastos, della quale si fanno saette, & vna femina, di cui si fanno le linguette delle piffere. enne oltre à queste vn'altra chiamata siringa, carnosa, cinta di forti nodi, atta per iscriuer libri. nascene vn'altra specie ancora appresso all'acque chiamata da chi donace, & da chi cipria. & ritrouasene parimente vn'altra sottile, & bianca chiamata phraghmite, & vallatoria notissima à tutti.

Cannella, leggete Cinnamomo.

Le Cantarelle sono molto conosciute nelle speciarie, si debbono eleggere quelle, che si ritrouano ne grani, & hanno a trauerso à l'ali certe cinture gialle, & il corpo lūgo. si vccidono tenendole in su vno staccio, ouer in vaso con la bocca stretta sopra l'aceto, di poi si seccano, & si conseruano in scatole, ò in vasi inuetriati, durano due anni.

Capel venere, leggete Adianto.

Il Capparo è vna pianta spinosa, strata per terra in ritonda figura, sono le sue spine ritonde a modo d'hamo, come quelle dei roui. produce le frondi tonde simili a quelle de i pomi cotogni, il suo frutto è simile

mile all'oliue,il quale aprendosi produce vn fior bianco, doppo il quale vi rimane vn certo che, come vna gianda lungha, il quale dimostra nell'aprirsi le granella, simili à quelle del melagrano, picciole,& rosse. ha molte grandi,& legnose radici. nasce in sottil terra, in luoghi aspri, nell'Isole,& nelle ruine de gli edificij.

Li carciofi sono vna specie di cardo domestico,& chiamasi in Lombardia artichiocchi.

Il Cardamomo de Greci. è chiamato da gl'Arabi cordumomi, ancora che molto dubbio sia, qual seme hoggi possi esser, nōdimeno, che quello che si chiama nelle speciarie cardamomo maggiore, per esser assai aromatico, acro,& non senza qualche amarezza, benche oscura, pare si possa vsare per il vero cardamomo de Greci. gli Arabi intendono per il cardamomo vn'altra cosa differēte da i Greci,& ne fanno di due maniere, il maggiore,& il minore, de quali cene sono incogniti ambedui, ouer il maggiore è quello, che hoggi si chiama Meleghetta,& grana paradisi, il qual seme è angoloso, acre,& morde la lingua, bēche non troppo aromatico. quello, che si chiama cardamomo minore nelle speciarie, nō è in nessun modo el cardamomo minore de gl'Arabi, ne è alcuna altra sorte di cardamomo, ma è vna specie di nigella. L'elletto è quello, che difficilmente si rompe, che è denso,& ben pieno, ogni altro adunque, che non sarà tale è suanito dalla vecchiezza.

Cardoncelo, leggete senecio.

Il cardo, ouer scolimo hà le foglie simili a quelle del chameleone nero, ouer a quello della spina bianca, ma piu nere,& piu grosse. ha il fusto lungo,& frondoso: nella cui sommità ha il suo spino o capo, la radice è nera,& grossa. molte sono le sue specie, ma parlando prima di quelli, che coltiuati dalla natura nascono seluatichi nelle campagne, che noi uolgarmente in Toscana chiamiamo scardaci, 'e ne ritrouano di piu,& diuerse specie, ma Plinio non mette dei seluatichi altro, che due specie: vno cioè che produce su da terra piu gābi,& l'altro che ne produce un solo,& piu grosso. ne sono similmēte de i domestici, i quali s'aleuano ne giardini di uarie,& diuerse sorti. tra lequali primamēte sono quelli, che si chiamano cardoni. ne è d'vna altra specie che si chiama Catto, nasce solamente in Sicilia, i quali sono nelle specie de domestici.

Carlina, leggete Cameleone bianco.

Il Caro herba si chiama nelle speciarie Carui, è seme notissimo per tutto. nasce ne' prati,& nelle colline, non dissimile dalla pastinacha seluatica con piu gambi da vna sola radice quadrangolari, sottili,& alti vn gombito, da i qual nascono i rami con le ombrelle bianche in cima,& il seme piu lunghetto dell'aniso anguloso,& neregno, odorato,& acuto. ha la radice lunga, acuta,& insieme amaretta, ma il seme è quel-

lo

lo che è in vso di medicina.

Carobe, leggete Silique.

Le Carote sono di due specie, vna che fa le radici rosse, & sanguigne, grosse molte volte poco manco del braccio d'uno huomo: & l'altra fa le sue, che nel bianco gialleggiano pur della medesima grossezza. hanno ambedue le foglie, il gambo, l'ombrella, i fiori, & il seme quasi del tutto simile alla pastinaca seluatica. vsasi le vermiglie solamente; non hanno dentro neruo, ne festuco, come hanno le pastinache, ma ne sono senza, come sono i nauoni. sono ambedue gusteuoli, per esser elle dolcette con un poco d'ammarezza soauemente cōtemperata.

Il Carpesio è poco conosciuto in Italia.

Il Carpobalsamo è il seme del balsamo, il quale è molto differente da quello, che ne mostrano i speciali, percioche il buono è di color aureo, pieno, pōderoso, caldo, & mordente al gusto. & il volgare delle speciarie nereggia, è leggiero, vano, non mordente, & poco odorifero.

La Cassia de Greci, come si vede per quello che ne dice Dioscoride, & Galeno, pare che sia la canella delle speciarie, & che sicuramente per quella si possi vsare, elegendo quella che sia la migliore, cioè la lunga, di odore, & sapore possente, & grato, & di color rosseggiante, della qual sorte ageuolmente se ne puo ritrouare. la Cassia delli Arabi è la cassia nera solutiua, laqual è commune, & notissima. eleggesi di quella, che è portata d'Alessandria, che ha le canne grosse, pesanti, & che scotendoli, non ui sente il seme, ha la scorza liscia, & rosseggiante. ogni volta, che nelle ricette de Greci si troua scritto cassia, si debbe pigliare la canella fina, similmente appresso alli Arabi, quando recitano le ricette de Greci, & che non sono atte à muouere il corpo, quando si troua scritto Cassia, si debbe pigliare la canella, quando recitano le ricette delli Arabi, ò che sono atte à muouere il corpo, si debbe pigliare la Cassia, che solue.

Carpino è albero notissimo.

Carthamo, leggete Cnico.

Carui, leggete Caro.

Il Castoreo è il testicolo d'vno animale cosi chiamato, quelli sono gli eletti, secondo Dioscoride, che precedono da un medesimo principio, & hanno dentro un liquore simile alla cera, di odore graue, & fastidioso al gusto, mordace, & acre, & fragile, & circondato intorno da piu naturali pelle. si falsificano mescolando l'armoniaco gomma con il sangue del detto animale, & con i testicoli, ouer pistandoli, & gli arognoni del medesimo animale insieme, & acconciandoli in cerre vesiche. & seccandogli, si conosce l'inganno dalle qualità sopra narrate, & anchora questi sono piu grandi delli naturali, i quali sono assai piccioli.

Ca-

Castrangula, leggete Galiopsi.

Catanance non sono conosciute in Italia, ouer non sono conosciute.

Cataputia, leggete Lathiri.

La caucalide si chiama in alcuni luoghi petrosello seluatico, & altri Dauco seluatico, fa il fusto lungho vna spanna, & alcuna uolta maggiore, & alquanto pelosetto, cõ frondi simili all'apio, incise nella estremità, come sono quelle del finocchio anco esse pelose: nella cui sommità, produce il fiore in ombrella, bianco, & odorato.

Cauda equina, leggete Coda di cauallo.

Cauolo, leggete Verza, & Brassica.

Li Ceci sono in Italia, ritrouasene di bianchi, neri, & di rossi, i bianchi chiamano alcuni Columbini, i rossi Venerei, per prouocare eglino il coito, & i neri Arietini.

Cedradate, leggete Cedro maggiore.

Il Cedro è albero grande, dal qual si raccoglie la Cedria, produce il frutto, come il Cipresso, ma il piu delle volte maggiore, ritrouasene altroue vna specie di minore, pungente, come il Ginepro, che produce il frutto tondo grosso, come è quello del Mirto. il maggiore è di due specie, cioè maggiore, & minore, come dice Dioscoride, l'vna fiorisce, & non fa frutto, & l'altra produce i frutti senza far fiori, & sempre nascono i noui auanti, che cascano i vecchi: hanno il seme simile al Cipresso, sono alcuni, che la chiamano cedredate.

La Cedria è vna gõma, che si raccoglie dall'albero, chiamato cedro maggiore, l'ottima è quella, che è grossa, trasparente, & di graue odore, & che gocciolando mantiene le sue gocciole vnite insieme.

Cedronella, leggete Melissa.

Celtico Nardo, leggete Nardo Celtico.

La Cẽtaurea è di due sorti, cioè maggiore, & minore: la maggiore secondo Dioscoride, ha le foglie simili alle noce lunghe, & verdeggianti, com'el cauolo, intorno intaccate à vso di sega, il fusto come la Bomice, cioè lapatio, alto due braccia, & tre, cominciando da piedi a mandar molti rami, sopra a i quali certi capi sono come de papaueri, nella rotondità lunghetti, & produce il fior pauonazzo sbiacato. molto simili à i nostri fioralisi, ma maggiori, dẽtro ha il seme ristretto insieme, come suole esser ne fiori, che la lanugine fanno, la radice grossa, graue, lunga un braccio, & mezo, di succo acuto piena, & alquãto astringẽte, & con vn poco di dolcezza. rosseggia la radice, & il succo, & la radice sua nelle speciarie molto son nota, sotto il nome di Reupontico. la Centaurea minore, che si chiama volgarmente Biondella, & in alcuni luoghi fel terræ, & da altri febricula. nasce per tutta la Toscana, & è conosciuta da tutti, p la discretione di Dioscoride. della maggiore la

radice è in vso. della minore le cime dell'herba con fiori, & con semi.

Centinodia, leggete Piantagine.

Centinerbia, leggete Poligono.

Centone, leggete Alsine.

La Cepea è simile alla portulaca, ma ha le frondi piu nere, & radice sottile.

La cera è da tutti conosciuta, la migliore di tutte è quella, che mediocremente rosseggia, non troppo grossa, pura, odorifera, cõ alquãto odore di melle, tiene il secondo luogo quella, che biãcheggia, & di sua natura è grassa. è lodata quella di Ponto, & quella di Creta.

Il Cerofoglio è herba, che si fa ne cibi, & alcuna volta nelle medicine, nota per tutto.

La Cerusa secõdo Dioscoride si fa cosi. mettesi nell'aceto fortissimo in alcũ orcio, che habbia larga la bocca, ouer in vn catino di terra corpulẽto di forma, & sopra la bocca del vaso, si mette un pezzo di camiccio tessuto à modo di stoia, & sopra a questa si ferma vna lamina di piõbo, & di sopra si cuopre con coperte di tela, accioche non respiri, & nõ euapori l'aceto: & come la lamina è dissoluta, & cascata a basso si cola fuori tutto il chiaro dell'aceto, & la parte grossa, & torbida si mette in vno altro vaso, & seccasi al sole, & poscia si trita con la macinella, ò con altro & stacciasi. & di poi si prende quello, che rimane di duro, & ritornasi alla macinella, & stacciasi anchora egli. & questo si fa infino à tre, ò quattro volte: la migliore di tutte è quella, che si staccia la prima volta, & questa si deue mettere ne i medicamenti, che si compongono per gli occhi. la seconda parimẽte in bontà è la seconda stacciata: & cosi sono di mano in mano tutte l'altre. l'elettissima è quella, che si fa a Rhodi, in Corintho, & in Lacedemonia.

Cestron, leggete Benonide.

Cetrach, leggete Asplene.

Calcantho, leggete Vitriolo.

Il Chalcite si chiama da gli Arabi colcotar. l'ottimo è quello, che è simile al rame, frangibile, non sassoso, non vecchio, & quello, in cui discorrono alcune lunghe, & splendenti uene.

Il Camedrios è chiamato da alcuni Trissagine, & da altri Quercicola, & da altri Calamandrina, & da alcuni altri Teucrio per la sembianza, che ha ella con esso. nasce in luoghi aspri, & sassosi. è pianta lunga vna spanna, le cui frondi sono picciole, & amare, di figura, & intaglio simile à quelle delle quercie, ha il fior picciolo quasi porporeo, cogliesi quando è pieno di seme.

Il Chameleone è di due specie, cioè bianco, & nero. il bianco è chiamato da tutti carlina, & da altri ixia, per ritrouarsi in alcuni luoghi intorno alle radici sue vn certo vischio, il quale vsano le donne in cam

bio di mastice. hà le foglie simili al silibo, ouer al cardo, ma piu aspre, & piu acute, & piu valide di quelle del chameleone nero, non fa fusto, ma produce nel mezo spini simili al riccio marino, & alla cinara, i fiori fa rossi, & lanuginosi, il suo seme simile al carthamo. nelle colline amene fa la radice grossa, & ne i monti sottili, bianca nella sua profondità, & alquanto aromatice, al gusto dolce, & graue d'odore. il Chameleone nero haurebbe le frondi simili al cardo, se non fussero di quelle alquanto minori, piu sottili, & distinte di rosso colore, la gamba produce alta vn palmo, grossa vn deto, di color rossigno, i fiori fa ella nell'ombrella spinosi, hiacintini, di diuerso colore, la radice ha grossa, nera, densa, & qualche volta corrosa, la rotta gialleggia, & nel mangiarla morde. nasce nelle campagne in luoghi secchi montagnosi, & nelle maremme.

Chameleuca da pochi è conosciuta.

Chamepitio volgarmente si chiama Iua artetica, & aiuga.

Chameriphe è una specie di palma.

Il chamesice, che chiamano alcuni Sice, produce i rami lunghi quattro deta, ritondi, pieni di succo, & sparsi per terra, le sue frondi sono simili a quelle delle lentichie, picciole, & sottili, rassembreuoli a quelle del Peplo, le quali non si leuano da terra. fa il seme tondo sotto alle frondi, come si uede nel Peplo. non fa fiore, ne fusto. ha la radice sottile, & di niun ualore. nasce ne'campi non coltiuati.

Charabe, leggete Succino.

Cheiri, leggete Leucoio.

La chelidonia è di due specie cioè maggiore, & minore. la maggiore si chiama hirundinaria, & da chi donum cœli. produce il fusto sottile, alto vn gombito, & qualche volta maggiore, con frondosi ramuscelli, le frondi fa ella simili al Ranunculo, ma piu tenere, di colore, che tende al ceruleo. sono i suoi fiori simili alle viole bianche, li quali escono secondo l'ordine di ciascuna delle sue frondi. ha il succo giallo, acuto, mordace, amaretto, & di graue odore. la radice nella parte di sopra è solamente una, ma nel basso si diuide in piu capillari, del colore simile al zaffrano. produce le silique simili a quelle del papauero cornuto, sottile, lunghe, di forma piramidale, nelle quali il seme è maggior di quello del papauero. la minore è chiamata scrophularia, & da altri fausello, & alcuni grano seluatico. è picciola herbetta, le cui frondi escono co'l picciuolo di sotto dalla radice simile a quelle dell'hedera, quantunque piu ritōde, ma piu picciole, piu tenere, & alquāto grassette. ha molte, & picciole radici procedenti da vna medesima base, aggomicciolate simili al grano, delle quali solamente tre, ò quattro, s'allūgano. nasce appresso all'acque, & à i laghi.

Chermes, leggete grana da tingere.

Il chermesino, con cui si tingono le sete di color purpureo, & pauonazzo, come molto ben sanno le tintorie di Vineggia, & altri luoghi d'Italia, è vna pillola rossa picciola, la qual nasce in leuante attaccata, per quanto ce ne riferiscono i mercatanti, alle radici della Pimpinella, & non è gomma, ne cosa, che caschi dal cielo.

Cherua maggiore, leggete Ricino.

Cherua minore, leggete Lathiri.

Della Chia terra l'elletta è la bianca, che tende al color di cenere, simile alla Samia: è adunque crostosa, bianca, ma differente di forma.

La China, & la Cina per quanto s'intende si porta da Portoghesi & da Spagnoli dalle parti meridionali, & raccogliesi lūgo i lidi del mare, tratta fuori del terreno. è come si vede fungosa, leggiera, come se fusse radice di canna, il color è rossigno, il che parmi, che non poco si rassembri alla radice Rhodia. quella piu si loda, che piu è fresca, salda, nō tarlata, & che piu rosseggia nel colore.

La Chrisocolla nelle speciarie si chiama borrace, ma poco se ne troua, però della sincera, che habbia quel colore uerde scuro, che si li richiede: imperoche per la piu parte nereggia, & purassai ui si ne ritroua di contrafatta. la piu verde di tutte, per quello, ch'io me ne creda deue esser quella, che si ritroua nelle uene del rame. la nera è quella, che si caua in quelle del piombo. la bianca in quelle dell'argento, & la gialla in quelle dell'oro. Il che mi ha fatto credere, che il colore suo proceda dalla minera, onde ella si raccoglie. trouasene di contrafatta assai piu, che della naturale. & però gli orefici, i quali molto l'vsano ꝑ saldare l'oro, la scielgono con diligenza, come, che molte volte anchora eglino ui restino ingannati, tanta è hoggi la sottigliezza de' truffatori in ogni cosa. lodano quella, che gialleggia piu di tutte l'altre per l'artificio dell' oro, quantunque poi si lodi nell'uso de medicamenti la verde. fassi la colla artificialmente dell' orina de fanciulli, menata lungamente al sole in vn mortaio di rame, con vn pestello del medesimo, finche s'inspessisca.

Chrisocome è da pochi conosciuta.

Chrisogno è pianta à pochi nota.

Cicerbita, leggete Soncho.

Cici, leggete Ricino.

Cicorea, leggete Endiuia.

Il Ciclamino volgarmente si chiama pan porcino & da gli Arabi bothomarien, del quale se ne ritrouano, secondo che scriue Mesue, di due specie, cioè maggiore, & minore. il minore fa la radice grossa, come nociuole, & come ceci, & il maggiore la fa grossa, come vn rapo, ma nera: la qual nasce nelle selue, & in luoghi ombrosi. il minore scri-

to da Mesue non ho veduto in Italia, altroue, che nella ualle Anania della giuriditione di Trento, doue se ne ritrouano infinitissime piante.

La Cicuta è notissima in Italia, produce il fusto nodoso, come il finocchio grande: le frondi simili à quelle delle ferule, ma piu strette, di dispiaceuole odore. pducono i rami nella sommità loro l'ombrelle, i cui fiori biancheggieno, il seme è uguale a gli anisi, ma piu bianco: la radice è concaua, & poco profonda.

Cimbalio, leggete ombelico di Venere.

Il Cimino è di due specie, cioè domestico, & seluatico: il domestico è grato alla bocca, ma molto piu l'Ethiopico, il qual chiama Hippocrate regio. tiene il secondo luogo di bontà l'Egittio, à cui sono poscia doppo tutti gli altri. nasce in Galatia d'Asia, in Cicilia, in Terentia, & in molte altre regioni.

La Cimolia terra è di due specie: vna, cioè bianca, & l'altra, che tende al porporeo. l'ottima è quella, che naturalmente è grassa, & che al tocco è fredda.

Cimera, leggete Cardo.

Il Cinabrio, ouer minio è di due specie, & quello, che s'vsa nelle spiciarie è molto differente da quello di Dioscride. percioche questo si fa artificialmente di solfe, & d'argento uiuo, cotti insieme lógaméte al fuoco. euue ancora vna altra specie di minerale, che nasce per se stesso, ma non cosi commune, come l'artificiale, ne di cósi florido, & acceso colore.

Il Cinnamomo secondo la commune opinione di Dioscoride, hoggi non ci si porta, benche pensano alcuni, che esser potrebbe facilmente vna specie di cannella, massime di quella piu odorata, per assimigliarsi alcune specie di cinnamomo secondo Dioscor. alla Casia. comunche e si sia, la cannella fina si puo vsare, & per el cinnamomo, & per la Casia de Greci, infino a tanto, che il tempo non apporti meglio.

Il Cinocrambe facilmente è quella herba, che si chiama mercorella bastarda, & brassica marina.

La Cinoglossa da tutti è volgarmente conosciuta, anchora che non sia quella di Dioscoride, secondo alcuni. è da Plinio descritta infra le specie della Cinoglossa. si crede, che quella habbia le medesime virtù, & per táto si puo vsare.

Il Cinque foglio secondo Dioscoride è d'vna sola specie. nondimeno di quattro specie ne ho veduto io a nostri tépi i Italia, delle quali il maggior è quello istesso, che cómemorò Dioscoride, il secondo non è dal primo in altro dissimile, se non che le frondi biancheggiano, & parimenti il fiore. il terzo è piccolino, bianchiccio, & per il piu se ne ua serpendo per terra. & il quarto fa le frondi di figura simili alla vite intagliate in cinque parti, chiamato da chi Diapensia, & da chi Sani-

produce questo nella sommità de fusti, & parimente de gli altri ramuscelli alcuni bottoni, che nel uerde biancheggiano, & simili naturalmente alle fraghe. quello della prima specie nasce per lo piu appresso a i riui, & a i fossi dell'acque. produce i fusti sottili, ne i quali doppo allo spirare de suoi aurei fiori, si ritroua sensatamente il seme. ha però ogni picciolo cinque frondi lunghette, quasi simili alla menta, ma piu lungamente per intorno dentate, & la sua radice essendo fresca è rossigna.

Il Cipero chiamato Cypero da Creci, è un giunco triangulare, anchora che del quadrangolare se ne ritroui alto un braccio, ò piu. ha le foglie simili à quelle de porri, ma piu lunghe, & piu strette, le quali nella sommità del giunco sono piu picciole, & contengono nel mezo il seme. le radici che nell'uso di medicina sono ritratte, appaiono a modo di oliue, lunghette insieme, & tōde, alcuna uolta nere, di buon odore, & alquanto amare. nasce ne luoghi paludosi. se ne ritroua hoggi in Italia di due sorti. uno picciolo, ilquale ha le radici oliuari, & è migliore. un'altro maggior di questo, che ha le radici lunghe, inequali, & torte. quella radice è ottima, si come dice Dioscoride, che è serrata, piu graue, grossa, dura, aspra, & odorifera, & alquanto acuta, come quella che uien di Cilicia, di Siria, & dell'isole Ciclade, & cosi hoggi quella che di Leuante è portata, è migliore della nostrale. vn'altra sorte recita Dioscoride di Cypero nascer nell'India, simile al gengeuo, & che tinga giallo, come il zaffrano, il qual si crede hoggi, & ragioneuolmente, esser la curcuma delli speciali.

Ciphi è vna compositione di profumi, della quale ne scriue Dioscoride.

Le cipolle sono di piu specie, come quelle, che s'hanno preso il nome da luoghi, onde furono portate. Tali sono le gardie, le gnidie, le samothracie, le setanie, le fissili, & le ascalonie. le setanie sono le piu picciole di tutte queste, ma piu dolci. le fissili, & l'ascalonie sono differenti, & di natura, & di coltura. le fissili si lasciano con le lor frondi tutto il Verno, & la Primauera si tosano, & coltiuansi le radici. rinascono poi le foglie, & fendonsi sotto terra le cipolle, onde son state chiamate fissili.

Il Cipresso è di due specie, cioè maschio, & femina, la femina cresce in acuto a modo di piramide, il maschio dilatta i suoi rami, senza acuminarsi punto, l'vno, & l'altro sono di quelle piante, che crescono in altura grande, con diritto tronco, & con i rami solamente in cima. produce il cipresso le foglie, come la Sabina, ma piu verdi, & piu lunghe: fa il frutto, cioè le noci tre volte l'anno, simili à quelle del Larice, ma piu grosse, piu belle, & piu sode, nellequali è il seme. distilla dal suo tronco una ragia quantunque poca, simile alla terebentima,

na, cosi di sostanza, come di valore. la materia del legno gialleggia, ma è durissima, & di giocondo odore.

Circea è a pochi nota in Italia.

Il Cirsio non è la buglossa uolgare, come si pensano alcuni, ma è pianta a pochi nota.

Il cisto è di due specie, maschio cioè, & femina, è picciola pianta, ouer arbuscello, ma ramoso, & con assai foglie, & nasce in luoghi aridi, & sassosi. il maschio produce le foglie tonde, crespe, pelose, bianchiccie, & acerbe: i fiori del maschio sono rossi, come quelli di melagrani, ma quello della femina è bianco, & picciolo, & le sue foglie sono lunghe, come quelle della saluia. & da villani Padoani, non si chiama altrimenti, che saluia seluatica.

Il citino, chiama Dioscoride il fior del pomo granato domestico, & balaustio quello che produce il seluatico. ma Plinio chiama Citino l'uno, & l'altro fiore non aperto, & balaustio quello che è aperto.

Il Citiso è arboscello alto quanto è il Mirto, & non è il trifolio odorato, ò cauallino, & le frondi sono simili à quelle del fen greco.

La clematide è di due specie, la prima si chiama in Toscana prouenca. se ne ua serpendo per terra, nasce in terreno grasso. produce breui uiticelle, della grossezza de' giunchi. ha le frondi di forma, & di colore simili à quelle del lauro, ma molto minori. la seconda specie produce le sue uiticelle rossigne, uencide, & sarmentose, le cui frondi sono al gusto acutissime, & ulceratiue. auiluppasi questa intorno a gli alberi, & saglieui sopra, come fa lo smilace. enne un'altra specie, la qual chiamiamo in Toscana uitalba.

Il Climeno qual pianta sia non sapiamo fin hora perfettamente trouare.

Clinopoli è da pochi in Italia conosciuto.

Il Cneoro scritto da Theofrasto non è noto.

Il Cnico è notissima pianta, & chiamasi in Italia volgarmente zafrano Saracinesco, quantunque i speciali imitando gli Arabi, lo chiamano Carthamo. usano alcuni i suoi fiori ne cibi in vece di zaffrano. il seme solo è quello, che s'adopra nello uso della medicina. enne di due specie, cioè domestico, & seluatico.

Il coccognidio è il seme che fa la thimelea, la qual gli Arabi chiamano Mezereon.

Cocomero è pianta notissima.

La coda di cauallo, detta da piu cauda equina, è di piu specie, delle quali l'una nasce in luoghi aquosi, & per li fossi. sono i suoi fusti uacui, nodosi, pieni in se stessi, rosseggianti, & ruuidi. intorno a i quali sono le frondi simili a i giunchi, folte, & sottili. cresce in alto soprauanzando i vicini arbuscelli, onde pendono poscia le sue nere chiome, co-

... vna coda di cauallo. è la sua radice legnosa, & dura. l'altra produce vn fusto diritto, uguale, alto vn gombito, & qualche uolta maggiore, uacuo: le cui chiome, lequali ha distinte per interualli, sono piu breui, piu bianche, & piu tenere della soprascritta.

Il Colchico è di due specie, delle quali non accade, ch'io ne ragioni, per esser piante uelenose.

La coloquintida produce i sarmenti, & le frondi intagliate, & simili al cocumero seluatico, le quali se ne uanno serpendo per terra, il frutto tōdo, simile a vna palla mezzana, & amarissimo. il qual si debbe ricorre, come comincia à gialeggiare.

Condisi, leggete herba lanaria.

La Condrilla, laqual alcuni chiamano Cicorea, & alcuni Endiuia fa il fusto, i fiori, & le frondi simili alla cicorea seluatica. la onde dissero alcuni, ch'ella era vna specie di cicorea. nondimeno questa è in tutta la pianta piu sottile. ne' cui rami si troua una gomma simile al mastice, grossa quanto vna faua. della qual si veggono per tutta Toscana, & ogni altro luogo d'Italia pieni i fossi, & gli argini de campi, appresso alle uie, non è manco in uso per mangiar nell'insalate, come, che sia piu amara, che ci sia la Cicorea.

Conida, leggete thimbra.

La Coniza si chiama volgarmente pulicaria, si come quella, che ammazza le pulci. & è di due specie: la minore è piu odorifera: & la maggiore è piu alta, & ha piu larghe frondi, & piu graue odore. sono le frō di d'ambedue simili a quelle delli oliui pelose, & grasse. il fusto della maggiore cresce nell'altezza di due gombiti: & quella della minore aggiunge a vn piede. il fiore è fragile, di color giallo, & amaretto, il quale si spiuma in uolatili fiocchi, le sue radici sono inutili.

La consolida è vna specie di simphito, & è di tre specie, maggiore, minore, & media. la maggiore produce il fusto alto due gōbiti, & qualche volta maggiore, angulosO, grosso, leggiero, & concauo di dentro, come quello del soncho, attorno al qual sono le frondi non troppo distanti, pelose, strette, lunghe, simili a quelle della buglosa. è il fusto per lungo a suoi cantoni tutto penato: & escono dalle ali alcune picciole frondi, tra le quali sono i fiori gialli. nel fusto è il seme simile a quello del uerbasco sopra le frondi, & parimenti tutto il fusto è vna aspra lanugine, la qual nel maneggiarla causa prurito. sono le sue radici di fuori nere, & di dentro bianche, & di sostanza viscose, delle quali è l'vso. la consolida adunque minore, chiamata da Tedeschi prunella, fa i gambocelli quadri, pelosi, lunghi vna spanna, le foglie, come di menta, ma ruuidette: i fiori in cime de i gambi spicati, porporegni, & alcuna volta bianchi, & la radice capigliosa, come di piantagine: ma quella, che chiamano consolida media, forse che piu propriamente si

te si potrebbe da i Tedeschi chiamar prunella; dal colore delle foglie, imperoche queste, le quali sono maggiori,& piu larghe della minore, sono dal roueiscio porporee, quasi, come quelle del ciclamino. produce il gambo alto vn piede, vacuo, quadrato, & peloso. i fiori fa ella celesti, che nascono parimenti tra le foglie, che sono intorno al gambo, & parte nella sommità a modo di spica aperta, la radice si uede capigliosa, come nella minore, & poco profonda.

La copparosa è specie di uitriolo fatto dalla natura, il qual è assai piu forte, che l'artificiale, di uarii colori, si come è di cristalino, di color di zafiro, & di smeraldo.

La corallina, è openione commune, che sia il musco marino, il quale nasce nelli scogli, sottile, capiglioso, & senza fusto.

Il corallo è di piu specie, cioè bianco, rosso, & negro, il qual chiamarono alcuni albero di sasso, è ueramente vna pianta marina, che si indurisce quando si caua dal profondo del Mare dall'aere, che ne circonda. trouasene assai nel promontorio Pachino appresso a Siracusa. l'ottimo è il rosso, di color d'autherico, ouer di ben colorita sandice, fragile, uguale in ogni sua parte, & che habbia odore di musco marino, ò ueramente d'alga, ramosissimo, & sarmentoso, come il cinnamomo, dannasi quello, che congelandosi cosi diuenta duro, come pietra, che è scabrioso, cauernoso, & uacuo.

Cordumeno, leggete cardamomo.

Il Coriandro cresce col gambo sottile, ma però lungo vn gombito & mezo, tutto circondato di rami, le foglie da basso ha egli simile a lo Adianto: ma sono piu sottili, & piu minutamente intagliate quelle, che verdeggiano nel gambo, & ne i rami; nella sommità da i quali nascono i fiori, & dipoi il seme tondo, & striciato, l'herba fresca ha ueramente fastidioso odore di cimici, & diuenta aromatico, & vtile in molti medicamenti.

Corneola, leggete lisimachia.

Il Corniolo si troua maschio, & femina. il legno del maschio è senza medolla, & il suo frutto matura l'estate, la femina nell'autunno nel maturarsi il frutto è lunghetto simile all'oliue. ilqual prima è verde, e di color di cera, & maturo è rosso.

Il coronopo ha le foglie lunghe, & strette, intagliate à modo di corna strate per terra, al tondo a modo di stella, onde ha ella dalli Italiani il nome. produce i gamboncelli, la spica, il fiore, & il seme del tutto simile alla piantagine, di modo che non ui si vede differenza alcuna, ha vna sola radice, ma tutta uillosa, & bianca. il sapore delle foglie non è differente da quello della piantagine. onde crederò io, che sia il coronopo vna specie di piantagine cosi fatta. nascene di seluatica al magro in diuersi luoghi, ma copia se ne uede lungo al fiume del Lizzonzo.

Corrago

Borrago scritto d'Apuleio, leggete borragine.

Corregiola, leggete Poligono.

Il Costo eccellente è quello, che si ci porta d'Arabia, bianco, leggiero, & di soaue, & delicato odore. il secondo luogo di bontà ha quello d'India, che è leggiero, pieno, & nero, come la ferula. tiene il terzo quello di Soria, che è graue, di color di bosso, & che ferisce il senso con l'odore. l'ottimo è quello, che è fresco, bianco, bẽ pieno, denso, secco, non tarlato, non graue di odore, al gusto caldo, & mordente. Ma il Costo che comunemẽte s'vsa nelle spiciarie d'Italia è di due specie, amaro cioè, & dolce. lo fanno gli speciali, come che Dioscoride, & Plinio non del dolce ne dell'amaro, ma del nero, & del bianco solamente scriuessero. Galeno disse bene, che il Costo, ma, che se ne trouasse del dolce, io non lo trouo appresso autentico greco autore: come, che appresso à molti delli Arabi nelle loro compositioni, si ritroui l'vso dell' amaro, & del dolce. il uolgar delle speciarie non è il uero: imperoche non ui si sente odor bono, ne acutezza alcuna, & pero nelle medicine non è da mettere per mio giudicio: auenga che non sapendosi, che radice, ò tronco d'albero egli si sia, facilmente potrebbe, ò operare il cõtrario, ò esser di niun valore.

Cotiledone, leggete ombilico di Venere.

Il Crateogono non è specie di persicaria.

Cresciane volgare, leggete sisimbrio acquatico.

Crespino, leggete sonco.

Il crispino albero è una pianta, che cresce su da terra cõ folti sarmẽti, ò vogliamo dir bacchette; come fanno ancor i noccioli seluatichi, tutte dall'alto al basso armate di certe acutissime spine, lunge, piane, bianche, che ui nascono a tre, a tre in ciascun luogo, oue spontano fuori, la scorza de bastoni è biãca, liscia, sottile: sotto la qual è la materia del legno gialla, fragile, & fangosa. ha assai radici di colore molto giallo, le quali sparge nella prima superficie della terra. le frondi produce quasi simili a quelle del melagrano, ma sono piu sottili, piu larghette, & piu mozze nella cima, in ogni parte d'ogni intorno cinte di minutissime spine. produce il fiore nel prĩcipio di Maggio giallo, in grappoletti, quasi, come fa l'vua, di soauissimo odore: da cui si generano poscia gli acini lunghetti, li quali nel maturarsi diuentano rossi, fiammeggianti, simili alle granella dei melagrani, ma non sono cosi grossi, di sapore acetoso, & stittico. di questi se ne fanno uino, & lo chiamano nõ legitimamente uino di Berbero, il quale è assai & piu brusco di quello de i pomi granati.

Il Crimno è vn grano, ò vna zea macinata grossamente.

Il Cristallo è noto a tutti, che cosa sia.

Il Crithmo, ouer, come dicono alcuni, chrithamo, si chiama in alcu

ni

ni luoghi finocchio marino. è vna herbetta fruttificosa, per tutto piena di frondi. la qual cresce all'altezza quasi d'vn gombito. nasce nelle maremme, & in luoghi sassossi con assai frondi, al gusto salse, grasse, biancheggianti, come sono quelle della procacchia; quantunque piu larghe, & piu lũghe. produce i fiori bianchi, e'l seme, come quello del rosmarino tenero, odorato, & tondo. rompesi quando è secco, & ha di dentro un nocciolo simile ad vn granello di grano. le radici, lequali hora sono tre, & hora quattro, sono grosse vn deto, & spirano d'vno giocondo, & aggradeuole odore.

Il crocodilio non è alcuna specie di Carlina, nè di iringo marino, ma si rassimiglia al chameleon nero, nasce nelle selue, ha la radice lunga, leggiera, alquanto larghetta, d'odor acuto, simile al nasturtio.

Il croco è il zaffrano, l'ottimo nell'vso della medicina è il Coriceo, fresco, & ben colorito, & che habbia nelle sue fila alquanto di bianco: & quello, che è lungo, intero in tutte le sue parti, non fragile, pieno, nõ sminuito di cosa alcuna, & quello che è bagnato tinge le mani, non ha odore di muffa, non è humido, non tignato, non alquanto acuto. quello adunque, che non sarà cosi, ò è uecchio, ò è stato bagnato. il secodo luogo di bontà si da al Coriceo d'vna prouincia, che confina con Licia. il terzo al Licio del monte olimpo. & il quarto à quello di Egide città di Etolia. il Cirenaico, & il centuripino sono di minor virtù di tutti quelli di Cicilia.

Croco saracinesco, leggete Cnico.

Le cubebe che sono in uso nelle speciarie sono vn seme forestiero assai noto, lequali non sono le cubebe delli Arabi, ne si debbono nelle ricette di quelli vsare, anzi in cambio la canella, pẽsando Serapione, che le cubebe siano il Carpesio, dicendo di sententia di Galeno de le cubebe, q̃llo che Galeno dice del carpesio, ilquale pose, che fusse vna scorza simile al cinnamomo, & voleua, che in cambio del cinnamomo si potesse vsare il Carpesio in maggior quantità.

Cuperturuole, leggete ombelico di Venere.

La curcuma delli Arabi è vna radice nota nelle spiciarie. credesi, che sia vn'altra specie di cipero, il qual nasce nell'Indie, come dice Diosc.

Il curmi è vna beuanda, che si fa d'orzo, & di grano macerato nell' acqua, & si beue in cambio di vino.

La cuscuta chiamata Cassutha da i piu moderni Greci, è vna pianta capillare senza frondi, la qual si auolge intorno all'altre piante, & ammazzale, & è nota. si debbe elleggere quella, che si auolge intorno alle ginestre.

La daneta è vna specie di parthenio, che si chiama anche atanasia, & tanaceto.

La daphnoide si chiama Laureola, & cresce con assai rami uencidi, & arren-

rendeuoli, all'altezza d'vn gombito, frondosi dal mezo fino alla cima: la corteccia, che vestisce i rami è sopramodo uiscosa, produce le frondi laurine, ma piu sottili, piu tenere, & malageuoli da rompere, le quali quando si gustano incendono la bocca, & parimente le fauci: fa i fiori bianchi, & le bacche quando sono mature nere. la sua radice è inutile, nasce in luoghi montagnosi.

Li dattoli sono i frutti delle palme.

Il dauco è di piu specie, quello che nasce in Creti, fa le frondi simili al finocchio, ma minori, & piu sottili. produce il fusto alto vna spanna, l'ombrella simile al coriandro, il fior bianco, parimente il seme, acuto, & peloso, il qual masticandosi spira di soauissimo odore. è lunga la sua radice un palmo, & grossa vn deto. nasce in loghi sassosi, & aprichi. enne vn'altra specie simile all'apio seluatico, ruuido, aromatico, & al gusto feruente. il miglior di tutti è quello di Creti. assegnassene ancora vna terza specie, che fa le frondi simili al coriandro, i fiori bianchi & la testa, il seme d'anetho, & la sua ombrella simile a quello delle pastinache: & il seme lungo, come di cimino, & acuto.

Il Delphinio non è conosciuto se non da pochi in Italia.

Dentaria è vna specie di consolida

Diapensia si chiama ancho fericula, che è specie di cinque folio.

Diaspro sono le pietre chiamate Iaspide, che sono ueramente diuerse: percioche alcune si rassembrano allo smeraldo: altre al cristallo, di colore simile alla pituita: altre sono simili all'aria, chiamate acree: altre sono come affumicate, & però chiamate fumose: alcune sono diuise da linee bianche, & risplendenti chiamate Assirte, alcune simili alla terebenthina, chiamate therebinthizone, & altre si rassembrano al colore di quella gemma, che si chiama calloida.

El diphrige è come vna feccia del rame, laqual attacata rimane nel fondo della fornace, quādo il rame è cotto, e gettatoli sopra l'acqua fresca, si caua della fornace. anchora fassene d'vna altra sorte. cuocendo la Marchesita del rame chiamata la Pirite eroso per alcuni giorni cōtinui, come la calcina; finche, come la Rubrica diuenti rossa. poi cauasi, & ripongasi. se ne faceua anchora vn'altra sorte della terra di Cipri. della qual hoggi non habbiamo copia. le prime due specie si possono facilmente hauere. si falsifica con la cerra cotta, ma subito si conosce, perche non stringe subito la lingua, & non sa di Rame, come il uero diphrige.

Il Dittamo è vna pianta, che solamente nasce in Candia, al pulegio simile, ha le foglie maggiori, di vna lanugine coperte, che è bianca, & non produce secondo Dioscoride, ne fior, ne seme. ma si come Teophrasto, & altri Autori produce il fusto, & fiori, & il seme, come hoggi si vede manifestamente nel dittamo, che si porta di Candia. nel quale si

le si trouano tutti gli altri segni dattogli da Dioscoride, ma produce il fiore, & il seme, chiamasi hoggi dittamo bianco vna pianta nostrale, tutta diuersa dal dittamo di Candia, & altrimenti si domanda frassinel lo, il quale ancora, che molto uirtuoso sia, nõdimeno non si debbe porre in cambio del dittamo di Candia, del quale tutti gli antichi intesero parlando semplicemente del dittamo.

Dolichi forse sono i fagioli turcheschi detti da Greci smilace de gli horti.

Il dragoncello, che si coltiua nelli orti di tutta Italia è d'acuto sapore per l'insalate, & per le salse, con foglie lunghe, & appuntate, & radici, che se ne uanno scorrendo per terra, come fa la gramigna. questo dicono alcuni esser herba artificiosa, & non naturale, nata di seme di lino messo sotto terra in vna cipolla, ouer scalogna, quantũque a molti non ne riesca la proua.

La dragontea è di due specie maggiore, & minore. la maggior cresce cõ frondi simili all'aro, & alquanto alla rõbice inuolte l'vna nell'altra. & il fusto alto due gõbiti, grosso, come vn bastone, pinticchiato, morbido, & del tutto simile a vna uipera. la minore è conosciuta da tutti con frondi, che tirano all'hedera, per tutto pinticchiate di bianco, & fusto, & frutto simile alla maggiore.

L'ebeno ellettissimo è quello, che nasce ĩ Ætiopia, nero, senza uene, liscio, & simile al corno brunito, & che nel romperlo sia denso, al gusto mordace, & leggiermente constrettiuo, & che brusciato respira di grato odore senza fumo. il fresco per esser grasso accostato al fuoco s'accẽde, & fregato su la pietra diuenta rosso. l'altro è l'Indiano pieno di biãche, & rossigne uene, & parimente di spesse macchie. ma il migliore è il primo. sono alcuni, che uendono per l'ebeno il legno della spina ĩdiana, ouer del nero, ma si conosce la fraude per esser la materia loro fongosa. & vedesi nel rõperlo in pezzi, tutto porporeggiate, nõ è mordace al gusto. & nel brusciarsi non respira di alcun'odore.

L'Ebulo è vna specie di sambuco, produce il fusto quadrangolare, & nodoso, le frondi di mandorla, ma piu lunghe, lequali escono cõpartite per interualli da ogni nodo pennate, di spiaceuol odore, & intaccato per intorno. ha l'ombrella, & parimẽte il fiore simili a quelli del sãbuco, & il frutto, ha longa la radice & grossa un deto.

Lo echio, il quale chiamano alcuni Alcibiaco, ha le frondi lunghe hirsute, alquãto sottili, & simili a quelle della Anchusa, ma minori, rossette, grasse, & spinosette, ha molti, & sottili ramuscelli: & da ogni parte di quelli sono alcune frondicelle aperte, pennate, & rosseggianti, le quali sono tanto piu minute, quanto sono nel piu alto del fusto.

L'Erisimo, ouer Irione non è la ruchetta, ne il formentone. nasce intorno alle città, ne i cortili delle case, appresso a gli horti, & tra i uecchi

chi calcinacci de gli antichi edifici. produce le frondi simili alla ruchetta seluatica. & i fusti uincidi, come correggie, i fiori son gialli, da quali nascono i bacelli sottili in forma di cornetti, come quelli del fen greco: ne quali è dentro il seme picciolo simile a quello del nasturtio, al gusto forte & acuto.

Eritrodano, leggete Rubia.

L'eruca è la ruchetta, che in lombardia si chiama rucola.

L'Erto si chiama volgarmente nelle speciarie orobo. è picciola pianta, & sottile, con strete frondi, produce il seme ne i baccelli. di cui si fa farina, che è chiamata Eruina usata nelle medicine.

L'esula da Greci è chiamata tithimalo, oue sotto questo nome d'esula s'intendono tre piante, cioè la maggiore, la minore, & la rotõda: per l'esula maggior s'intende la pitiusa di Dioscoride, & l'alsebram maggiore di Mesue, & per la minore il tithimalo ciparissia, & l'alsebrã minore. per la ritonda il peplo, le quali hoggi sono piante notissime, ma è da conoscere tutte le specie di tithimali, & massimamente il Caracia.

Esipo nelle speciarie si chiama hissopo humido, il quale è la sordida grassezza delle lane.

L'Eth opide produce le frondi simili a quelle del uerbasco, molto pelose, & grasse ridotte in terra. al tondo sopra alla radice, il suo fusto è quadrangolare, ruuido, simile a quello dell'apiastro, ouer dell'arctio: nel qual sono molte concauità d'ali, il seme è alla grossezza di quello dell'eruo & doppio in vn solo inuoglio. ha dal medesimo cespo molte radici, lunghe piene, & al gusto uiscose. le quali seccandosi diuentano nere, & s'induriscono, come corna.

Euonimo di Teophrasto si chiama in Toscana silio, & in altri luoghi fasaro.

L'euphorbio è vn succo, che distilla da vno albero, che distilla da una ferula. & enne secondo Dioscoride di due specie, una, che è traspa rente, come la sarcocolla condensato in granella alla grandezza d'vno orobo. l'altro è quasi feccia, & è peggiore. si falsifica con la sarcocolla, & gomma arabica & difficilmente si conosce al gusto per esser cosi feruẽte. ma eleggere si debbe quello, che è chiaro, non si debbe vsare in fino, che non ha l'anno, per esser troppo ardente. dura la uirtù sua quattro anni, da indi in la si suanisce, & accio non si inuecchi, lo conseruano nel miglio, faue, ò lenti, onde ui bisogna auertire.

L'eufragia è vna herbetta, la qual cresce comunemente all'altezza d'vn palmo con crespe & minute frondi, tutte per intorno sottilmente dentate, & al gusto stittiche, & alquanto amarette. produce i fusti sottili & rossigni, & i fiori di color bianco, che ritira alquanto al bianco, & porporeo, & rare volte si ritroua la Eufragia fiorita piu presto, che

nel

nel fine della estate.

L'eupatorio de Greci è quella pianta, che volgarmente si chiama agrimonia, & è assai noto. quello di Auicenna si crede, che sia quello, che volgarmente si chiama Eupatorio con foglie simili alla canape seluatica, che nasce appresso all'acque, ancor egli noto. quello di Mesue è quella herba acuta chiamata da alcuni canfora, & da altri herba Giulia, & credesi, che sia l'Agerato di Dioscoride essendo tutte queste herbe chiamate Eupatorio. si debbe auertire di nõ vsare inauertentemente la vna per la altra. ma nelle compositioni di Greci è da usare la agrimonia, & quelle di Auicenna il suo, & similmente quelle di Mesue il suo, perche ciascuno da le virtù al suo eupatorio, differenti l'vno dall'altro.

Fabaria, leggete Telephio.

Faggio è albero notissimo.

I fagioli sono a tutta Italia volgare, oue copiosi si seminano ne i cãpi, & negli horti, & enne di piu specie, cioè di bianchi, & di rossi, di gialli, & di pinticchiati di diuersi colori.

Farfara, leggete tossilagine.

Il faufel, cioè auellana indiana, è similissima alle noci muscate, se nõ che in vna parte è piana, & nell'altra, eminente, di modo, che la puo stare ritta, come nello scachiero vna pedina, ma in ogni altra cosa, co si dentro, come di fuori è simile alla noce muscata, ma però insipida, & senza odore. nasce serrata tra certe lanugine simile a vna boccia, ouer follicolo di seta.

Fauocello, leggete Chelidonia minore.

La feccia migliore di tutte è quella, che si fa di uino Italiano vecchio, & se non di questo, di altro, che gli sia simile. la feccia dello aceto è veramente molto piu nelle sue forze acuta. seccasi prima, & abbruscia si poi, come si abbruscia l'alcionio. sono alcuni che l'abbrusciano in vn testo nuouo sopra a grande fuoco, fino che s'accenda. altri ne sotterrano vna massa sotto a uiui carboni, & produce il fiore porporeo appresso alle frondi: da i quali si generano poscia il seme simile di forma a i capi delle uipere. è la sua radice neregna, & men grossa d'vn deto.

La Egiloppa è vna herbetta, che ha le frondi simili al grano ma piu tenere. produce in cima al capo due, ouer tre semi rossi: da i quali escono certe reste simile a i capelli.

L'Elaterio è il succo cauato del frutto del cocumero asinino notissima pianta, il meglio è il liscio, leggiero, alquanto bianco, humidiccio, & al gusto amarissimo, & che facilmente s'accende accostato al lume di lucerna. si uitupera l'aspro, torbido, & che verdeggia di color infra l'eruo, & la cenere, & graue. alcuni ui mescolano l'amido, per dargli il color bianco, & acciò pesi piu. è buono dopo duoi anni infino a dieci secondo Dioscoride. benche alcuni altri à un'altro modo dicono.

La

La Elatine non è la numolaria, ne la solbastrella, ouer pimpinella, come vogliono alcuni. ha le frondi simili all'Helsine, ma minori, pelose, & piu tonde, sono i suoi ramuscelli sottili, lunghi una spanna di numero cinque, ouer sei, pieni di frondi dalla radice in su, al gusto constrettiui. nasce tra le biade & ne colti.

Lo eletro chiamano i Greci quello, che i Latini succino, & gli Arabi charabe.

Elleborina è pianta, che difficilmente si troua.

Lo elleboro è di due specie, cioè bianco, & nero: il bianco ha le radici bianche, minute, & assai, appicate tutte a un capo picciolo, & lunghette, come nelle cipolle, produce le frondi alla piantagine simili, & il fusto piu d'vn palmo alto, uolto, rinuolto in certe buccie, & assai noto. delle radici si debbono eleggere quelle, che siano raccolte ne altissimi monti, & che bianche siano, mediocremente ritirate, frangibili, carnose, & che non facciano poluere nel rompersi, ma che dentro habbino vna midolla sottile, mordente al gusto, ma non troppo: perche quelle, che troppo mordono, strangolano il nero. produce le foglie, come quelle di Platano, minori, uerdeggiāti, & che assomigliano a qlle del sphōdilio con piu diuisure, piu grosse, & piu nere, alquanto aspre. el fusto ruuido, i fiori bianchi, tinti di rosso, à quelli del cotogno simili, & accōci come grappoli, nel qual è'l seme, che al Gruogo saracinesco somiglia, cioè carthamo. le radici nere, sottili, simili a quelle dell'elleboro bianco, lequal solamente sono in uso. eleggasi il ben nero, pieno, carnoso, che ha sottile midolla, & al gusto feruente. quello elleboro negro, che hoggi per il piu s'vsa, non è quello, che è qui descritto, ma se ne troua bene ancor del vero in Toscana, con tutti i predetti segni, ben che raro. però è da vsar diligenza di hauere di quello, benche non sia molto male in difetto del uero vsare qllo, che hoggi cōmunemēte si adopera.

Empetro non è conosciuto se non da pochi.

Lo enante non è philipendola, ma ha frondi simili alla pastinacha, il fior bianco, il fusto grosso alto vna spanna, il seme si rassembra à quello dell'atriplice. produce la radice grande, la qual si spande in molti ritondi capitelli, nasce tra sassi.

La Endiuia è di due sorti, vna seluatica, la qual si chiama picra & Cicorea: & vn'altra, che ha frondi piu larghe, che si semina, piu vtile allo stomacho di quella degli horti, la qual medesimamente è di due specie, delle quali l'vna fa le frondi piu larghe simili alla lattuca, & l'altra le fa piu strette, & è al gusto amara.

Enola, leggete Elenio.

L'epithimo è vna pianta simile alla cuscuta, ouer la cuscuta, che nasce sul Thimo, & a quello si auolge con suoi uitici. ma perche a i tēpi nostri non habbiamo di Thimo, ci manca ancor il uero epithimo, quel

lo

lo, che communemēte si vsa è l'epithimbra per nascere egli sopra thim bra hoggi per il thimo tenuta, & hoggi si puo usare per il uero epithi mo hauendo egli le medesime facoltà, benche alquanto piu deboli. quello, che di Candia è portato, similmente pare epithimbra, & non è il uero epithimo, benche migliore del nostrale.

L'erica si chiama in alcuni luoghi Grione, & in altri scopa, è piccolo arbuscello, ramusculoso simile al tamarigio, ma molto piu piccolo.

L'erigero, ouer Senecio si chiama volgarmente cardoncello, ouer speliciosa, il suo fusto alto vn gombito, rossigno, con frōdi continuate, & intagliate, come quelle della ruchetta, ma assai minori. produce i fiori gialli, i quali sfioriscono presto, & se ne volano in piuma. ne per altro è egli stato chiamato erigero, se nō perche la Primauera i suoi fiori diuentano canuti, come fanno i capelli. nō è la sua radice d'alcuno ualore, nasce per il piu per le macchie, & intorno alle castella.

L'eringio non è cacatrepola, ne il secacul delli Arabi, ma è pianta spinosa, le cui giouinette frondi s'vsano ne i cibi condite con sale, sono queste larghe, per intorno aspre, & al gusto odorate, ma crescendo poscia intorno a i fusti diuentano spinose, nelle cui sommità sono alcuni ritondi bottoni, armati da dure, & pungentissime spine, le quali per ogni intorno in forma di stelle li circondano. è il color loro hor uerde, hor pallido, hor bianco, & qualche uolta celestino. la sua radice è lunghetta, larga, grossa un pollice, di fuori nera, & di dentro bianca, & odorifera, nasce nelle campagne, & in luoghi aspri.

Fanno la medesima opera, l'esperimento di conoscer quando è bene abbrusciata è questo, quando quella è bene diuentata bianca, ouer di color simile all'aria, & che toccandola con la lingua, pare ch'el la abbrusci. ma quella ragia, che s'attacca alle botti, chiamata da chi Tartaro, & da chi Greppola ha in se uirtu solutiua.

Il Fegato del lupo, & delli altri animali, si pigliano da gli animali giouani, & con uino odorifero si lauano, & in vna pentola si seccano nel forno, tanto, che siano secchi, & non brusciati, di poi si ripongon in un vaso inuetriato riuolti in secco assentio, accioche non putrefacciano.

Le felci tanto femina, quanto maschio sono notissimi a tempi nostri. il maschio quantunque Dioscoride scritto non habbia ne gambo, ne fiori, ne seme, è stato nōdimeno ritrouato da i diligentissimi inuestigatori delle cose naturali, che ha egli il seme nel rouerscio delle foglie appresso la radice. le quali portate nelle case, & appicate sopra pāni di lino, ouer sopra carta, non lasciano cadere il suo seme, ma cosi minuto ingannando l'occhio, a faccia si discerne. fassi ciò alla fine del Mese di Giugno, nel qual tempo si matura.

I fieli si pigliano de gli animali di mediocre età, che nõ habbiano p tito fame, ò sete, & che non sieno essercitati, ò adirati. onde spiccansi dal fegato, & con vn filo serrano le vie donde entra, & esce la colera, & si mettono nell'acqua a bollire per buon spatio, di poi si appiccano in luogo asciuto tanto che siano secchi, & conseruansi. ancora si seccano senza mettergli nell'acqua, tenendoli appiccati al camino, & alcuna uolta si vsano cauati de gli animali subito, come de gallli, pernici, & simili.

Le ferole in Puglia sono abondantissime per le campagne. del'e quali non poche se ne uendono nel patrimonio di Roma tra Cornetto, & Toscanella, & nelle maremme di Siena.

Il fen greco è abondantissimo nelle spiciarie. la cui pianta fa le frondi simili al trifoglio, & all'intorno dentate. ha i fusti, & i rami sottili, & piu gambi che vna. i fiori piccioli, & bianchi, & il seme in alcuni cornetti inarcati, lunghi, sottili, appuntati, grosso, & di noioso odore. ha molte, & sottili radice. seminasi nel mese di Marzo e di Febraro.

Filicola, leggete Polipodio.

Finocchio così domestico, come seluatico è notissima pianta, & da Greci è chiamato Marathro.

Filipendola non è l'Enanthe, come uogliono alcuni.

Finocchio marino, leggete Crithamo.

Il fior del rame sono certe granelline, come panico, rosse del color del Rame. le quali iui saltano, quando il rame si cola, sopra il qual ui si getta dell'acqua fresca, & pura, & facilmente se ne puo trarre de'luoghi doue si lauora, & si fonde il rame. il migliore è il frangibile, di rosso color quãdo si stritula, che ha forma di miglio, ma picciolo, graue, & che alquanto risplende, al gusto astringente & col quale nõ sia mescolata limatura di rame, con laquale si adultera. ma si conosce stacciandolo co'denti, perche la limatura non si stritola, ma si dilata.

Fiore Campese, leggete Ciano,

Fiore veluto, leggete Amaranto.

Folio, legge phillo.

Fragola è albero, che nasce in Boemia, & in altri luoghi.

Frassinella, leggete Poligono.

La fumaria, ouer fumoterre è pianta notissima, della quale ne sono molte specie.

G.

LA Gagare pietra piu quella si loda che piu s'accende, & spira di odore di bitume. il piu delle volte è nera, & squallida, crostosa, & molto leggiera.

La galanga è vna radice di nodi piccoli piena, di rosso colore dentro, & di fuori, & in alcuni spatii tra nodo & nodo ritorta, odorifera, & di acutissimo sapore, & odore di cipero, al qual si assomiglia, onde

de si pensano alcuni esser vna specie di cipero: eleggere si deue la graue, rossa, al gusto acutissima. si falsifica pigliando le radici del cipero nostrale & torcendole, le mettono in molle nell'aceto col pepe. ma si conosce radendo la scorza, perche dentro non ui si sente acutezza, ne sapore di Galanga.

Il galbano è vn liquore di vna ferola cosciuto hoggi. eleggesi il granelloso, schietto, simile all'incenso grasso, nõ legnoso, & che ha seco mescolato qualche poco del seme della sua ferola, di odore graue, nõ liquido, ne secco. si falsifica con la Ragia, armoniaco, & farina di faue.

La Galega alcuni chiamano ruta capraria. & altri lauanese, nasce in su gli argini de fossi con vn gambo longo un piede & mezo, & alcuna uolta maggiore, & è ramoso, produce le foglie lunghette, & grossette, le quali stanno attacate a i ramuscelli, ouer picciuoli da ogni banda dodeci, ouer undeci, come nella ueccia. produce i fiori in cima, che nel bianco porporeggiano, da i quali nascono alcune silique lunghe, oue si serra dentro il seme.

La Galiopsi nasce ne cortili, ne le vie, in su le piazze, & in ogni luogo. chiamasi in Italia ortica ferida, percioche maneggiandola puzza. ꝓduce frõdi, & il fusto simili all'ortica, ma nõ pungono, & il fior porporeo, & sottile, & è in vero notissima pianta. & però parmi, che non poco si ingannino, & errino coloro, i quali si pẽsano, che la uera Galiopsi sia quella pianta, che cõmunemẽte si chiama scropholaria maggiore, mille morbia, farraria, & castrangola.

Le galle sono di due sorti, cioè maggiori, & minori: le maggiori sono grosse, come noci, leggiere, & fongose. le minori son o grosse, come nocciole, crespe, dure, & serrate, & sono quelle di cui è l'uso nelle tintorie, & appresso coloro, che cõciano le cuoia, son chiamate da Greci propriamente omphacitidi, & sono frutto delle quercie.

Il Gallio è stato cosi chiamato per metterfi in vece di caglio per far apprendere il latte. produce questo il fusto diritto, & le frondi simili all'aparine, il fior nella sommità giallo, & folto, sottile, copioso, & odorifero.

Gallitrico vogliono alcuni, che sia l'Horminio seluatico.

La gariofilata non è il lagopo, fa questa le foglie ruuidete. pelose & in cima tripartite con due altre picciole al pari nella parte piu inferiore del picciuolo, & tutte per intorno dentate. produce il gambo ramoso non grosso, tondo, articulato, ruuido, & alto piu di vn gombito. i fiori gialli, come di cinque foglio, da quali nascono i capitelli per tutto pelosi, ne i quali si contiene il seme. ha copiose & sottile radici rossigne con vn odore simile a i garofani.

Garofani aromatici sono semi portati d'oriente.

La gattaria è pianta volgarmente conosciuta, produce le foglie di

melissa, ouer d'ortica, ma minori, bianchiccie. il gambo alto due gombiti, quadrato, & con molti rami parimenti quadrati, & canuti. fa i fiori bianchi per intorno i rami, ma quelli, che sono nelle cime hanno nõ puoco del spicato. ha molte, & fibrose radici, e spira di cosi acuto odore, che offende il capo, & è al gusto amaretta, & acuta. nasce nei terragli dei cãpi, lungo le uie, & in luoghi humidi, scalda & disecca, come la calamintha, di modo, che doue non sia calamintha, si puo sicuramente vsare questa in suo luogo.

Gelsomini chiamano gli Arabi iasmen, zambach, ouer sambach, & di questi si fa l'olio sambacino.

Il gengeuo è vna pianta di piu specie, che nasce per la maggior parte nella Trogloditica Arabia. sono le sue radici picciole, simili a quello del cipero, biancheggianti, odorate, & di sapore simile al pepe. eleggonsi le non tarlate, condisconle molti, per tarlarsi elle ageuolmente: & portansi poscia cosi condite ne i vasi di terra in Italia.

La Gẽtiana ha foglie simili a quelle delle noci, ò del piãtagine di color rossigno appresso alla radice. ma quelle, che sono dal mezo il fusto in su, & massime quelle della sommità, son alquanto intagliate. produce il fusto concauo, liscio, grosso un deto, alto due gombiti, & compartito da piu nodi, nel qual sono le frondi con maggiori interualli: è il seme, il qual si contiene ne suoi ricettacoli, largo, leggiero, scaglioso, simile a quello del sphondilio. la radice è lunga simile a quella dell'aristolochia, longa, grossa, & amara, nasce nella sommità de i monti altissimi, in luoghi ombrosi, & àcquatici.

Il Geranio chiamano alcuni mirrhide, & sono tre specie, vna di Latini, & le altre due de' Greci. le quali tutti a i tẽpi nostri si conoscono, è si veggono nelle campagne, & appresso alle siepi nelle publiche strade, quella, che scriue Plinio esser la Gruaria de i Latini, quantunque non mancha chi voglia, che ella non sia differente dalla mirrhide di Dioscoride, veramente non si puo negare, ch'ella non sia quella, che volgarmente chiamiamo noi Rostrum Gruis, & altri rostrum ciconiæ, & altri acus muscata, per hauer ella, come dice Plinio, soauissimo odore.

Gianda vnguẽtaria chiamarono gli antichi greci mirabolano, & balano mirepsico.

Gigaro, leggete Aro.

Il Ginepro è di due specie, cioè maggiore & minore, l'vno e l'altro è al gusto acuto, ritrouansi alcuno de lor frutti grossi, come noci, & come nociuole, ritondi, odorati, nel mangiarli dolci, & alquanto amaretti, li quali chiamano arceuthide, cioè bacche di iunipero.

Il Gingidio il qual chiamano alcuni lepidio, nasce abundantemente in Sicilia & in Soria, è vna herbetta simile alla pastinaca seluatica, ma piu sottile & piu amara: produce la radice picciola, biancheg-

giante,

giante,& amaretta.

Ginocchietta,leggete Poligono.

Girasole,leggete Ricino.

Il Git,ouer nigella,ouer melanthio è di due specie,cioè domestico, & seluatico,fa i gambi sottili simili al fenatione,ma però piu profonda mēte intagliate,& cō fiori in cima celestini,aperti a modo di stella. onde nascono poscia i capi piccioli,& lunghetti con vna corona appuntata in cima,ne i quali è dentro il seme tramezato da alcune membrane,come si vede ne i capi de i papaueri,ilqual è seme piccolo,& in alcuni nero,& in alcuni rossigno,soauemente odorato, & al gusto acuto,& amaretto,& questo si semina nelli horti.il seluatico è di due specie,hanno amendue le foglie molto piu sottili del domestico, & però quasi,come di finocchio,ma non cosi lunghe,se ben capigliose. ne i fusti,ne i fiori non ui si conosce se non poca differenza,ma sono ben differente ne i capitelli,imperoche l'vno li fa maggiori del domestico,& non guari dissimili,& l'altro li fa piu lungi,& spartiti in cima in cinque,ouer in sei cornetti,appuntati in cima,& però bisogna dire, che del tutto s'ingannino coloro,che connumerano il Gettone fra le specie del melanthio.

Giugiole,ouer iuiube sono chiamate da latini Zyzipha.

Il Giunco odorato nasce in Arabia, in Africa, & in quella regione chiamata Nabathea,donde si porta il migliore,prossimo a quello dell'arabico,il qual alcuni chiamano. debbesi eleggere il rosso, d'acceso colore,fresco,pieno di fiori,sottile,& i cui frammenti porporeggiano: & qllo, che fregato infra le mani,spira odore di rose, acuto al gusto, & mordace,& feruente alla lingua. sono in uso i fiori, i calami, le radici.& si chiama volgarmente squinanto.

Il Glasto,ouer isatide si chiama volgarmente guado. enne di due specie, cioè domestico,& seluatico,ilqual vsano i tintori per tingere le lane. produce le frondi simili alla piantagine quantunque piu grosse, & piu nere. il suo fusto auanza l'altezza di due gombiti. il seluatico è simile al domestico,come che produca le frondi alquanto maggiori simili à quelle della lattuca, & i fusti sottili ramosi, alquanto rosseggianti. dalle cui sommità pendono molti follicoli, che rappresentano vna certa figura di lingua.ne i quali è dentro il seme. produce il fiore rossigno,& sottile.

Il Glatio si chiama memithe,& è vn succo d'herba,che nasce in Hierapoli di Soria,le cui frondi sono quasi simili al papauero cornuto, ma però piu grasse,sparse per terra, di mal odore, & al gusto amare.è questa pianta tutta piena di succo giallo.

Glicirriza si chiama volgarmente liquiritia.

Gossipo, leggete Bambagia.

Gramigna è di due ſpecie,le quali ſono note.

Grani del paradiſo,leggete Cardamomo.

Greppola,leggete Tartaro.

Griſomele,leggete Armeniache.

I graſſi ſi pigliano degli animali giouenì ben nutriti.el tempo non è commune a tutti, perche nel medeſimo tempo tutti non ingraſſano.cõ ſeruãſi lauati tanto,che ſiano ben netti dal ſangue,& da ogni altra coſa,& ſi aſciugano,& ne luoghi aſciuti ſi ripongono,volti a tramontana,ouer in vaſi inuetriati di terra, rinuolti in foglie ſeche di alloro,& ben turati,ouer ſi leuan le membrane,che gli ſono intorno, & ſottilmente ſi tritano, & in balneo Mariȩ ſi ſtruggono & ſi conſeruano in vaſi vetriati,ben turati.ſi conſeruano ancora in ſalati, & s'vſano in certe ricette particolari,& quando è ſcritto graſſo ſimplicimente,ſi debbe pigliare ſenza ſale,& dell'anno preſente.perche paſſato il tempo detto mutano qualitadi,& ſono buoni a certi altri effetti diuerſi da i freſchi.

H

L'Halica chiamano i Greci chondros,& non è il farro.

L'Halicacabo è vna ſpecie di ſolatro chiamato da alcuni veſicaria, produce il ſuo frutto tõdo,roſſo,& liſcio, ſimile all'acini dell'vua ſerrato in certe veſiche roſſe.

L'Helino chiamano gl'Arabi molochia, & è da pochi conoſciuto.

L'Andacoca è il loto egittio, del cui ſeme ſi fa l'olio di andacoca, & nõ è il noſtro trifoglio volgare.

L'Harmola, cioè l'harmel è vna ſpecie di ruta di Dioſcoride deſcritta ſotto il nome di Ruta Galatia, & ſecondo alcuni è il volgare dittamo bianco, ma non ſi li conuiene il ſeme roſſigno,& triangulato.

Haſtula regia,leggate aſphodello.

L'hedera ha nella ſue ſpecie molte differenze, le quali ſpecie generaliſſime per il piu ſono ſolamente tre, percioche l'vna è bianca, l'altra nera,& la terza chiamano helix.la bianca produce il fior bianco.la nera, la quale il vulgo chiama dioniſio nero, è ſimile al zaffrano, & la chiamata helix non produce frutto alcuno, ma alcune ſottili viticelli, & le frondi breui,angoloſe & piu acconcie.

L'Helciſima è la ſcoria dell'argento chiamata lappa dalli artefici delle fucine.

L'Helenio è la enola nota in Italia, produce le foglie ſimili al verbaſco,che produce le foglie piu ſtrette,& lunghiſſime,& piu aſpre, in alcuni luoghi non ha fuſto. la ſua radice biancheggia, & qualche volta roſſeggia,è odorata groſſa,& alquanto acuta, dalle quali ſi ſpiccano le propagine,& piantaſi nel modo, che s'uſa di fare con i gigli,& con l'a-

ro.

ro:nasce ne i monti,in luoghi ombrosi, & secchi. cauasi la radice d'estate,& tagliata in pezzetti si secca.

L'Helichriso,il qual chiamano alcuni chrisanthemo,& altri amarãto,di cui coronano le statue de gli Dei,ha il fusto diritto, bianco, verdeggiante,& fermo.su per il qual sono le frondi strette, simili all'abrotano,distinte tutte per interualli. produce la chioma ritonda, di color d'oro,ridotta in ombrella,come di secchi corinthi pendenti, la radice sottile.nasce in luoghi aspri,& nelle riue de fiumi.

L'Helitropio si chiama Verrucaria.è herba dei porri,percioche fregãdoli li scaccia & è di due specie, cioè maggiore,& minore, la grande produce il fiore simile alla coda d'un scorpione. la onde è chiamato scorpiuro. perche si gira le sue frondi insieme col sole.è chiamato heliotropio.produce le frondi di basilico, ma piu pelose,piu grandi, & piu bianche. produce su dalla radice, tre, quattro & spesso cinque fusti,con molte concauità di ali, nelle cui sommità sono i fiori bianchi, ouer rossigni,i quali si piegano à modo d'vna coda di scorpione. è la sua radice sottile,& inutile.nasce in luoghi aspri.il minore nasce nelle paludi,& appresso a i laghi con frondi simili à quelle del predetto. ma piu tonde. produce tondo ancora il seme,come quelle uerucche pendẽti, che chiamano acrochordone.

Helleborina, leggete epipatide.

L'Helsine cisampelos,cioè uite ederacea,è vna specie di conuoluulo, ouer uolubile.alcuni la chiamano vilucchio, fa le frondi simili all' hedera,ma minori. sono i suoi rami sottili, con i quali abbraccia cio ch'ella tocca.nasce nelle siepi,& nelle vigne.

L'Hemattite pietra,cioè sanguigna,che volgarmente si chiama lapis,l'ottima è la frangibile,di color compiutamente di sangue,ouer nera,dura, naturalmente uguale,che non sia meschiata con alcuna sporcitia,& che non habbia discorso di linee.

L'Hemerocalle,cioè giglio seluatico,ha le frõdi simili al giglio, verdi,come quelle del porro. produce tre ò quattro fiori, ciascuno nel suo scapo diuisi,come il giglio,di color molto pallido,nel tempo, che si cominciano aprire.la sua radice è grande & bulbosa.

L'Hemionite non è la lingua ceruina, nè la scolopendria, & è à pochi nota.

L Herba bella donna è il solatro sonnifero,secondo alcuni, ouer altra specie di solatro.

Hepatica,leggete Herba Gatta,leggete gattaria. Herba Giudiaca, leggete uirga aurea.Herba Giulia, leggete Agerato.Herba indorata,leggete Aspleno.Herba pagana leggete uirga aurea. Herba di san Pietro, leggete crethanno.Herba stella,leggete Coronopo:Herba turca, leggete cardo benedetto.

L'Hermodattilo è vna radice nota nelle speciarie, sono uarie opinioni di quale pianta la sia, di quelle da gli antichi descritte. ma par piu verisimile, che sia la radice del colchico: & non osta, che Dioscoride dica, che sia pianta velenosa: perche le medicine purganti sono la maggior parte tali. crediamo, che appresso gli Arabi, & gli Greci l'hermodattilo sia vna medesima cosa, & seguendo l'effetto di questa nostra radice l'vseremo per gl'Hermodattili de gli antichi. si eleggono i biāchi, vigorosi, graui, pieni, & non tarlati.

Il Hiacintho hà le frondi del Bulbo, & il fusto alto vna spanna, liscio, & piu sottile del deto picciolo, di verde colore la cui chioma si riuolge verso terra, piena di porporei fiori, produce la radice cipollina.

Il Hieracio si chiama cicerbita, & è di due specie, cioè maggiore & minore. il maggiore produce il fusto ruuido, rosseggiante, spinoso, & concauo. su per il qual sono compartite le sue frondi, & raramente intagliate, simili al sonchо. produce i fiori gialli in certi lunghi bottoni. il minore ha parimenti per intorno intagliate le frondi, compartite per interuallli, fa i fusti teneri, & uerdeggianti, ne i quali sono i fiori tondi, & gialli.

Il Hioſciamo si chiama polinaria, & è di tre specie. la prima fa il seme nero, la seconda lo fa rosso, & la terza lo produce bianco. le quali specie, come sono differenti nel colore del seme, cosi sono ancora ne i colori de i fiori. imperoche nella prima sono porporei, nell'altra gialli, & nell'vltima bianchi.

Lo Hipecoo, il quale altrimēti chiamano hipopheo, nasce nelle biade, & ne i campi, con frondi simili alla ruta, & sottili rami.

L'Hipericon, l'Asciro, & l'Androsemo sono veramente, come scriue Dioscoride, tutte piante d'vna medesima specie, quantunque sia tra loro alquanto di differenza ne i fusti, & nelle frondi, per hauer chi piu verdi, chi piu grandi, & chi picciole foglie, & parimenti fusti.

L'Hipocistide, che è in vso è vna mistura di succo di sassefrica, ouer barba di becco, è vna pianta, che nasce alle radici del Cisto volgarmente detto imbrentina, & è senza foglie, simile al fior di melagrano, innanzi, che ei s'apra, composto di certe granelletta tonde simili al frutto, ò seme di quella pianta, che si chiama grano d'india. le quali granella sono ò bianche, ò verdi, ò rosseggianti, ma le migliori sono le rosseggianti. bisogna hauer auertenza, che non si pigli in cambio dell'hipocistide vn'altra pianta: ch'egli si assomiglia un poco, & si chiama volgarmente coda di Lione, ò Pisciacane, & la orobanche di Dioscoride.

L'Hippoglosso si chiama bislingua, & in alcuni luoghi Bonifaccia. è vna pianta, che produce simile al rusco, & la chioma spinosa, & nelle sommità alcune linguette, che escono dalle frondi.

Hippomarathro è vna ſpecie di finocchio molto grande.

Hippoſelino ſe non è il leuiſtico in vero da pochi è conoſciuto.

L'Hiſopo de Greci è vna herba, che ha le foglie, & i fiori ſimili allo origano tonde, & è manifeſto, che hoggi non è conoſciuto. l'hiſopo di Meſue domeſtico è quel, che volgarmente ſi chiama hiſopo, & ſi coltiua ne gl'horti. il ſeluatico è quello, che naſce ſu i mõti, & volgarmente ſi chiama thimo, à quali tutti dua ſono ſpecie di thimbra, & ſi poſſono uſare in cambio d'hiſopo, & maſſime il ſeluatico detto thimo.

L'Holoſtio è una ſpecie di ſimphito. & è breue herbetta, che non creſce piu alta da terra di tre, ò quattro deta, le cui frondi, & parimenti le uiticelle ſono ſimili a quelle del coronopo, ouer della gramigna, al guſto conſtrettiue. ſono le ſue radici ſottili, come capelli bianche, & lunghe quattro deta. naſce nelle colline.

L'Hormini non è la ſclarea, ne la matriſelua, & l'herba deta di San Giouanni, ma è vna herba, che produce le frondi ſimili al marrobio: & il fuſto alto mezzo gõbito, quadrato: attorno al quale ſono alcune eminentie ſimili a ſilique. le quali riguardano uerſo le radici. & hanno dentro di ſe diuerſo ſeme. imperoche nel ſeluatico, è tondo, freſco. & nell'altro nero, & lunghetto del quale è l'vſo.

I

IAcea, come vogliono alcuni è ſpecie delle viole porporee.

Iaſpido, leggete Diaſpro.

Iberide ſi chiama lepidio, & naſturtio ſeluatico. produce le frondi ſimili al naſturtio, ma nella primauera ſono piu verdi di quelle. è herba lunga un gombito, & qualche uolta minore. naſce in luoghi non coltiuati. fa la eſtate il fior di latte, nel qual tempo è piu efficace. ha oltre queſto due radici ſimili al naſturtio.

Ibiſco, leggete Alcea.

Ilice, leggete Elice.

Imperatoria naſce ſu i monti, produce le frondi quantunque alquãto minori, molto ſimili a quelle del ſpondilio, che giacciono per terra, durette, ruuide, & peloſe. ha il fuſto alto due gombiti, che nel verde roſſeggia, tondo, & peloſo. nella cui ſommità fioriſce la ſua ombrella di bianco colore, onde ſi genera poſcia il ſeme aſſai ſimile al ſeſeli, acuto. & aromatico. la radice è lũga quattro deta, ò poco piu, & groſſa vno, creſpa, dura, & legnoſa, di fuori nera, & di dentro uerdiccia: la quale è al guſto acutiſſima, mordace alquanto amaretta, & molto aromatica.

L'Incenſo naſce nell'Arabia, che ſi cognomina Turifera. tiene il principato il maſchio, ilquale chiamano Stagonia, ritondo di granel-

lo

lo naturalmente. questo adunque è intiero, bianco di dentro, quando si rompe grasso, & nel brusciarlo subito s'accende. quello che si porta d'India rosseggia, & è liuido nel colore. fassi ritondo di granello artificiosamente. taglianlo adunque in quadretti, & mettonlo in vn vaso di terra, & tanto lo voltano attorno, che sia ben tondo: ma questo inuecchiandosi poscia rosseggia, & chiamanlo etomo, ouer siagro. tiene il secondo luogo l'Arabico, & quello che nasce in Smilo, ilqual chiamano alcuni copisco, assai picciolo, & molto rosso di colore. trouasene vna specie, laqual si chiama Amonite veramente bianco, ma nel maneggiarlo con le deta si rinuécedisce, come fa il mastice. contrafassi tutto per lo viaggio con ragia di pino, & con gomma, il che ageuolmente si conosce, però che la gomma accendendola non fa fiamma. & la ragia se ne va in fumo. ma l'incenso subito si accende. conoscesi oltre al gusto la fraude dal respirare dell'odore.

Indico adoperato da gli depintori non è quello di che scriue Dioscoride. ma fassi col guado, che si tingono i panni di lana.

Irione, leggete Erisino.

La Iride ha preso il nome dalla sembianza, che ha con l'arco celeste. fa le foglie simili al Cladioso, ma maggiori, piu larghe, & piu grosse. fa i fiori nella sommità de' fusti distanti, di pari spatio l'uno dall'altro piegati, & varij. imperoche si veggeno di bianco, di verde, di giallo, di purpureo colore, & di ceruleo. & però per esser di diuersi colori pare rappresentino vna certa imagine dell'arco celeste. onde ha portato d'Iride il nome. le radici ha nodose, salse, & odorifere. lequali si conseruano tagliate in pezzetti, & infilzate in vn filo, & attaccate à seccare à l'ombra. la migliore è l'Illirica, & la Macedonica. & di questa quella è piu lodata, la cui radice è piu densa, piu cotta, & piu dura da rompere, rossetta, odorifera, & al gusto amara, di sincerissimo odore, di modo che non puzzi punto di muffa, & che nel pestarla fa starnutare. la secõda in bontà è quelle di Libia di colore biancheggiante, & che è al gusto amara. tutte queste se bene nell'inuecchiarsi si tarlano, diuentano nondimeno piu odorifere.

Iringo, leggete Eringo.

Isatide si chiama Guado, & Glasto.

Isopiro è da pochi conosciuto.

Iua moscada, leggete Chamepitio.

Iusquiamo, leggete Hiosciamo.

K.

KAli chiamano gli Arabi, di cui si fa q̃lla cenere, laquale si adopra à fare il vetro, di cui si fa ancora il sale, che chiamano alcuni sal al Kali. q̃sta herba nel suo primo nascimento, produce le foglie tõde simili al Sẽperuiuo minore. nel crescere poi si allũgano quanto è lun-

go un deto,& fanno pari interualli alcune sottilissime gionture, come si vede nell'equiseto.& crescendo piu auanti escono da quelle giontu-re alcune foglie grosse,& parimenti grasse, cõcaue nel mezzo à modo di canale, larghe nel nascimento,& appuntate in cima,& piegate allo indietro verso i fusti. di poi quando la pianta è cresciuta, quanto deb-be crescere,& che gia comincia à inuecchiarsi, produce nella cima mi-nutissime foglie,& rosseggianti dal nascimento delle quali escono al-cune minute bacche, in cui è dentro il seme assai minuto. ha i fusti ros-seggianti,& grassi. tutta la pianta è al gusto salata, come il crethamo vogliono alcuni, che questa pianta sia la seconda anthillide di Diosco-ride, ma per quanto porta il mio giudicio s'ingannano.

Karabe nome arabico, leggete Succino.

Keiri, leggette Leucoio.

Kerua maggiore, leggete Ricino,

Kerua minore, leggete Lathiri.

L

Labro di Venere, leggete Dipsaco.

Labrusca, leggete Lambrusca.

La lacca de gli Arabi chiamata da Greci Cancamo, hoggi non si troua.

Lagopo non è la Gariofilata di che scriue Matteo Seluatico.

La lambrusca è di due specie, di cui ne è vna, che non matura l'vua, ma la produce fino al fiorire,& questa è chiamata Enãthe. e l'altra ma-tura la sua con piccioli acini,& nera,& constrettiua.

Lampsane è specie di caulo seluatico alta di fusto un piede, le cui frõ di son ruuide,& simili à quelle de i nogoni. ma per il fiore piu cãdide, nasce in Toscana in molti luoghi d'Italia abõdantemente ne i cãpi, che non si lauorano, quantunque ella non sia à tempi nostri troppo in vso ne i cibi, ne nelle medicine, se non ne i tempi delle carestie.

Lanatia chiamano gli Arabi condisi, è poco conosciuta in Italia. & i Greci la chiamano strution.

Lanciuola, leggete Piantagine.

Il lapatio detto Rombice è di due specie, tra le quali quella si chia-ma oxilapatho, che nasce in luoghi paludosi, con dure frondi, appunta te ĩ cima. nascene ancora vn'altra specie ne i horti assai da questa dissi mile. ritrouasene vna terza specie di seluatica breue, simile alla pianta gine, tenera,& strata per terra. la quarta specie è quella, che chiamano dall'acetoso suo sapore oxalida, come che sieno alcuni, che la chiama-no anaxirida, ouer rombice seluatica. le cui frondi si rassembrano a q̃l-la terza specie di seluatica, che ha le frondi corte. il fusto di questa non

è troppo

è troppo grande. il seme appuntato, rosso di colore, & acuto di sapore. il qual nasce nella cima del fusto, & de suoi ramuscelli.

Lapis Lazuli, leggete Pietra Cerulea.

Lapis lincis, leggete Linurio.

Lapis bezahar, si ritroua di piu specie di gialla, poluerosa, & di bianca, & verde insieme, di che habbiamo parlato assai al Bezahar.

Lappa si chiama personata, & non è l'Aparine. produce le frõdi maggiori di quelle delle zucche, piu hirsute, piu nere, & piu grasse, & il fusto biancheggiante, quantunque si ritroui ancora qualche volta senza fusto. è la sua radice nera di fuori, & di dentro bianca.

Luppola minore si chiama il xanthio, nasce in luoghi ameni, & grassi, & parimente ne i laghi, che si seccano la state, il cui fusto è riquadrato, & grasso. cresce all'altezza d'vn gombito. dal qual procedono assai concauità d'ali. rassembransi le frondi sue à quelle dell'atriplice, intagliate, di odore di quelle del nasturtio. il suo frutto è simile alle grosse oliue, ritondo, & spinoso, simile alle bacche del platano, il qual tocco con le uestimenta subito ui si attacca. ricogliesi questa auanti, che si secchi, & pestasi, & riponsi in vaso di terra.

Larice è Albero in Italia noto.

Laserpitio chiamano i Greci silphio, & la sua gomma, ouer succo fa ser. cauasi dalla radice, ouer dal fusto. lodasi per il migliore il rossigno trasparente simile alla mirrha, non di color di porro, di valente odore, soaue al gusto, & che ageuolmente lauandosi diuenta bianco. quello di Media, & medesimamente di Soria è men valoroso, & ha odore piu fastidioso, falsificasi tutto inanzi, che si secchi con sagapeno, ouer con faua infranta. il che ageuolmẽte si conosce a l'odore, al gusto, all'occhio, & al liquefarlo con qualche liquore.

Lassulata, leggete menta greca.

Lathiri si chiama cataputia minore. è notissima pianta. produce il fusto alto vn gombito, & grosso un deto, & vacuo, nelle cui sommità sono concauità d'ali, & su per lo fusto le frondi lunge, & simili à quei de i mandorli, ma piu larghe, piu liscie. & quelle, che nascon nelle cime de i rami sono minori, simili nella forma loro all'aristolochia, ouer à quel l'hedera, che fa le frondi lunghette. produce il suo fusto nella cima de i ramuscelli diuiso in tre ricettacoli, tondo, come è quello de i cappari. nel qual sono le granella diuise tra loro da alcune tramezaglie tonde, maggiori dell'orobo. queste quando sono monde biancheggiano, & al gusto sono dolci. la radice è sottile, & di niun valore. è pianta tutta piena di latte, come il tithimalo.

Latticiuola, leggete Condrilla.

Lattuca è notissima à ciascuno, & ne sono di piu specie.

Lauanda è specie di spico, & dicono, che è la femina.

Lauanese,

Lauanese, leggiete Galega.

Laudano è un liquore, che risuda delle foglie d'vna pianta imbrentina, che è la terza specie del cisto di Dioscoride, chiamato laudano, hoggi assai noto il liquore & la pianta. il migliore è il sophisticato. debbe esser odorato, verdeggiante, trattabile, grasso, ragioso, e senza arena, ò altro, come è quello di Cipri.

Lauero, leggete Sio. Laurentina, leggete Consolida media.

Lauro è pianta notissima in Italia.

Lauro Alessandrino è poco conosciuto, & nõ è l'hippoglosse, come uogliono alcuni.

Legno Aloe, leggete Agalloco.

Legno Guaiaco detto altrimẽti Legno santo, è tenuto una spetie di Ebeno. il migliore è quello, che è graue, denso, che ha la parte di dentro ben nera.

Lemnia terra non si ha se non dalla Corte del Signor Turco.

Lente è di due specie, la lente delle paludi si chiama lẽticularia. si troua nell'acque, che stanno ferme, è musco simile alle lentichie.

Lentisco è Albero noto, il qual produce il mastice.

Lepidio non è il raphano, le cui foglie sono acute, & vlceratiue. il lepidio di Plinio, & di Paulo è la piperitis pianta hoggi nota in Italia.

Leuca non è conosciuta se non da pochi.

Leucacantha non è la spina bianca detta Bedeguar, ma forse è specie di Cardo di Santa Maria.

Leucoio, cioè viola bianca è a ciascuno notissima, si piglia ancor per la gialla, per la cerulea, & per la porporea, chiamano gli speciali questo fiore cheiri.

Lichene, come vogliono i piu, è quella pianta, che chiamano gli speciali hepatica.

Libistico, leggete ligustico.

Licio, che hoggi si uende nelle speciarie non è quello di Dioscoride, ne si troua facilmente.

Licopside non è la cinoglossa, ne è pianta nota.

Ligustico chiamato volgarmente leuistico, detto da Galeno libistico, ancor che molte piante lo somiglino in molte parti, nondimeno ancora non se ne è trouata vna, che à tutte risponda.

Ligustro si chiama da alcuni guistrico, da altri oliuella, & oliueta, & cambrossene. nasce nelle siepi, lũgo alle publiche strade in ogni luogo d'Italia. & fiorisce nella fine della primauera, & nel principio della estate, d'un fiore bianco, & moscoso, di soaue odore, quantunque colto subito si guasti. da questo nascono i frutti, cioè le bacche à modo di racemi piramidali, che tutte insieme si toccano, nere, liscie, & rilucenti, al gusto amare, dispiaceuoli, & piene di porporeo humore, restano qſte in su l'albero fresche quasi tutto il uerno. sono le sue foglie simili a qlle

delle

delle oliue, ma piu larghette, piu uerdi, & al gusto constrettiue. fa le sue verge assai arrendeuoli, se ben sono salde, & forti, delle quali se ne fanno le gabbie per li vccelli.

Lilium conualliũ non è l'ephemero, ma è pianta, che produce le foglie quasi simili alla piantagine, se bẽ piu sottili, & non cosi apertamente strisciate. sono i suoi fusti sottili, triangulari, & arrendeuoli, non piu grossi pur di quelli della piantagine. su per li quali sono verso la cima l'vno distante da l'altro piu bianchissimi, & odoratissimi fiori, minori delle viole, di forma di balaustij, & molto simili a quelle della frassinella, cioè prima verdi, & poi rosseggianti. le radici sono lasse, & capillari senza alcun bulbo.

Limonio è il been rosso delle spiciarie, ò vna specie di quelli. produce le frondi di bietola, ma piu lunghe, & piu sottili al numero di dieci, & spesse volte di piu. è il suo fusto dritto, sottile, vguale a quello del giglio, & pieno di rosso.

Lisimachia, la quale chiamano alcuni litron, produce i fusti d'vn gõbito, & qualche volta maggiore, ma sottili, & ramosi. da i cui nodi escono le frõdi sottili simili a quelle de i salci, al gusto constrettiue. è il suo fiore rosso, ouer di color d'oro. nasce ne paludi, & altri luoghi acquosi.

Lingua Ceruina, leggete phillite.

Lingua Serpentina, leggete ophioglosso.

Litargirio è vna pietra fatta di piombo, perche il piõbo mentre nelle seconde fornaci si cuoce, ò da se solo, ò mescolato con altro metallo, parte diuenta piombaggine & parte litargirio. enne di due sorti, vna di color d'oro. l'altra di color d'argento. onde vna si chiama litargirio d'oro, & l'altra d'argento. & questa differenza nasce per hauer patito, ò piu ò manco fuoco. migliore è il litargirio d'oro, et è notissimo hoggi.

Loglio è notissimo.

Lonchite è di due specie, & è à pochi nota.

Loto vogliono alcuni, che sia quella pianta, che si chiama Bagolaro, ò Pelaro.

Lunaria è di due specie, cioè maggiore, & minore. la minore chiamano alcuni lunaria del grappolo, & altri sferra cauallo. cresce in breue, & picciola pianta di modo, che rare volte passa la misura d'vn somesso, produce un sol fusto, tondo, neruoso, sottile. dal cui mezo esce alla bãda vna sola costiola piatta, su per la quale sono da ogni banda le frondicelle scambieuolmente appiccate, grosse, neruose, dure, simili, quantunque molto piu picciole à quelle della soldanella. produce nella sommità del fusto un fiore rossigno simile a quello de l'acetosella minore. da cui nasce il seme tondo, & minuto quasi del medesimo colore, il quale quando è matura si rassembra propriamente a un grappoletto d'vua.

Lupini

Lupini sono noti a tutti.

Lupuli voglono alcuni, che sia vna specie di smilace. sono di due specie domestici, & seluatici, & sono conosciuti da tutti.

M

MAcero nõ è il mastice delle speciarie, ma è scorza rossigna, grassa, al gusto constrettiua.

Macis è la scorza di fuori delle noci moscade, nella qual sta nascosta la noce, come le nocciole nel mezo loro. la migliore è la piu grossa, piena, odorifera, & di sapore potente, & hoggi è nota.

Madri perle sono gli animali, che producono le perle.

Magnete pietra si chiama pietra eraclea, & siderite & calamita. il color suo è ceruleo, densa, & non troppo graue.

Malabathro, il qual chiamano foglio idiano, da pochi è stato veduto

Malicorio è il guscio del pomo granato, che non è maturo.

Malua è di due specie domestica, & seluatica, la qual è nota.

Maluauischio, leggete Althea.

Mandragora è di due specie maschio, & femina. la femina è nera, & fa le foglie strette, & minori della lattuca, di spiaceuole odore, & sparse per terra. l'altra è bianca, ha le foglie larghe & liscie.

La manna celeste è vna rugiada, che cade dall'aria, sopra gli arbori, herbe, pietre, & per terra doue si condensa in granella minute, & si raccoglie. la migliore è tenuta q̃lla di calabria, la qual ha il primo luogo, se è raccolta dalle foglie de gli alberi, & si conosce perche è di granella minute, graui, trasparẽti, simile à picciole granella di mastice, biãca, & al gusto dolce, & soaue. tiene il secondo luogo quella de i rami, il terzo quella delle pietre, le quali sono piu grosse, & manco sincere, di color torbido. quella, che viene di Soria quando è in sua perfettione granellosa simile al mastice è ancora molto buona, dolcissima, & al gustarla fresca. si adultera quando inuecchia, che diuenta à modo di bambagia, leggiera, & uota con farina di amido, & altre simili, & facilmente si conosce. ancora quella, che è amassata insieme, suole esser sophisticata col zucchoro, & sena, & tinta col zaffrano, ò fiore di Gruogo Saracinesco, cioè carthamo, ma si conosce al gusto.

La manna d'incenso è la parte piu minuta dell'incenso, quella è tenuta la migliore, che è bianca, netta, granellosa di picciole granella. falsasi mescolandoui la ragia della picea stacciata, & col fior di farina, ouer con la scorza dell'incenso pesto. conoscesi col fuoco. percioche la falsata non arde vgualmente, & il fumo non è cosi chiaro, ma brutto, & impuro, & rende odore uario. hoggi si piglia la parte minuta dell'incenso.

Marchesi-

Marchesita si chiama pietra pirithe. è vna specie di vena di rame. debbesi eleggere quella, che è simile al rame,& che facilmẽte scintilla, quando si percuote.

Marrobio è vna pianta su dalla radice ramosa, biãcheggiãte, pelosetta. produce i fusti quadrati. le frondi d'vn pollice, ritonde, pelose ruuide, crespe,& amare. produce il seme suo per il fusto compartito da piu interualli, e'l fior parimente a modo di ruota, ruuido. nasce appresso a gli edificij, nelle ruine,& ne calcinacci.

Maro è tenuto, che sia la persa gentile nota à ognuno, & quella pare, che si habbia a pigliare per el Maro, senza cercare altro.

Mastice è vna ragia, che si caua del lentisco. la migliore è quella, che risplende a modo di lucciole, che è candida, come la cera bianca di Toscana, grossa, risecca, odorata, frangibile. manco buona è la uerde,& la gialla. si adultera mescolandoui l'incenso,& la ragia di pino.

Matricaria, leggete Parthemio.

Matrisaluia, leggete menta Greca.

Matriselua, leggete Periclimeno.

Meconio è il succo del papauero, chiamato opio.

Medica è a pochi nota.

Medio è simile alla cicorea,& è da pochi conosciuto.

Melagrano è albero notissimo in Italia.

Melantio chiamato nigella, ouer git, è di due specie domestico,& seluatico,& però, leggete Git.

Melanzane si chiama in Toscana petranzane.

Il mele si deue eleggere d'odore, di sapore soaue, acuto, puro, netto, di color giallo, risplendente per tutto, & che quando cola, vada vnito fino in terra, & non si rompa nel cadere, & questo si vede quando è strutto.

Melega è nota pianta.

Meleghette, leggete Cardamomo.

Meliloto è vn'herba, che ha il fiore giallo simile al zaffrano,& odorifero. il migliore è quello, che ha le foglie piccolissime,& grassissime. fa il seme in certi bacceletti tondi,& sottili, ne quali è il seme rotõdo, minor della senape, di color giallo. di qui è manifesto, che quello, che hoggi s'vsa non è il meliloto uero, per non esser odorifero, ma puo bene esser vna specie di quello, che dice Diosco. nascere in Campania. il qual non è odorato. però usar si deurebbe diligenza per hauer del uero, il qual alcuni pensano, che sia vn trifoglio, che nasce in luoghi magri, montuosi, a mezzo giorno. il qual ha le foglie simile a quelle del cece, ma minori,& ha intorno certe punte a modo di stella, il fiore giallo rossegiante, il seme è in un bacellino piccolo apuntato, giallo. la pianta tutta spira di grauissimo odore simile a quello della theria-

ca,

ca, & i contadini di Toscana la chiamano herba Bachaia.

Melissa si chiama apiastro, melisophilo & cedronella. la qual pianta è conosciuta in Italia.

Menta è herba conosciuta cosi la domestica, come la seluatica, la qual si chiama mentastro.

Menta Romana, leggete menta Greca.

Meu è vna piãta, che produce il gambo, & le foglie simili all'aneto, ma è piu grosso, & spesso alla grandezza di due braccia: ha le radici sottili sparse alcune in trauerso, & alcune in profondo, lunghe, odorate, feruenti alla bocca. hoggi trouasene ne' monti di Toscana altissimi, al qual si conuengono tutte le dette descrittioni. però il speciale diligente a conoscere impari questo, & lasci il Meu volgare.

Mercorella chiamano i Greci linozostis, cosi mascolo, come femina, chiamasi ancho mercuriale.

Mezereon chiamano gli Arabi la chamelea, & thimelea.

Miagro è da pochi conosciuto in Italia.

Milio è notissimo.

Millefoglio è di due specie, è conosciuto in Italia.

Millemorbia, leggete scropholaria.

Minio è il cinabro, come vogliono alcuni.

Mirasole, leggete Ricino.

Mirica & maruche è specie di rauano.

Miriophillo non è il millefoglio volgare, ma altra pianta.

Mirabolani degli Arabi non sono il mirabolano, cioè noce unguentaria di Dios. chiamata volgarmente Been. ma sono altre specie di noci. delle quali ne fanno cinque specie, cioè citrini, cheboli, indi, emblici, & bellirici tutte hoggi conosciute. de citrini quelli sono migliori, che sono ben gialli, & alquãto verdeggiano, graui, pieni, gonfi, grossi di corteccia, & che il loro nocciolo hanno piccolo. de chebuli si eleggono i piu grossi, di nero colore, che volge al rosso, graui, che i fusti nell'acqua uanno presto a fondo, & la loro scorza sia grossa. gl'Indi sono ottimi quando sono neri, & rompendosi di dentro sono saldi, ben densi, grossi, & graui senza nocciolo. de gl'emblici si lodano quelli, che uengono in pezzi piu grossi, graui, con assai polpa, densi, & poco nocciolo. i bellirici esser vogliono grossi, densi, graui, & di grossa scorza. quelli, che non sono cosi fatti, o sono troppo uecchi, o hanno patito in alcuno altro modo.

Mirra è lagrima d'un albero d'Arabia, ancora che a quella de tempi nostri tutti i segni dattili da Dioscoride non si conuengono, nondimeno ha molte buone qualitadi. onde pensano, che si possa per la uera usare. si debbe eleggere la grassa, ragiosa, rosseggiante, densa, & chiara. la storace liquida si crede per certo, che sia la stillatura della mirra,

E che

che si chiamaua da gl'antichi statte.la qual cosi non risponde , anzi la storace liquida pare vna mistura fatticia,& da non punto usarla per la statte della mirra,quelle,che diceua Galeno dello opocalpaso,che è simile alla mirra,ma velenoso,& che à suo tempo poteua esser stato cagione,che alcuni fossero morti,per hauer presi medicamenti,ne quali fusse stato messo l'opocalpaso per la mirra,non si intende,che a tempi nostri,che cio sia accaduto,il che puo dimostrare,che noi non habbiamo la uera mirra.

Miride chiaman alcuni cicutaria,altri angelica,ma non è,ne meno il cero foglio.

Mirto è domestico , & seluatico,& dell'vno & de l'altro domestico & seluatico sene troua di bianco , & nero .si chiamano i mirti in alcuni luoghi mirtina,& mortella .

Mirto seluatico,leggete Rusco .

Mixa & mixaria,leggete Sebesten.

Mocho,leggete Orobo.

Moli ha frondi di gramigna,ma piu larghe,& sparse per terra.è piãta a pochi nota.

Molibdena,ouer piõbagine si ritroua naturale,& artificiale . vogliõ alcuni, che sia il litargirio,ma non è.l'ottima è quella,che è simile al litargirio,di color giallo , poco splendida,che tritandola rosseggia , & che cota con olio diuenta di color di fegato . quella per lo contrario ual poco,che ha color d'aria,oueramẽte di piombo . generasi d'oro, & d'argento . enne ancora di minerale,la qual si ritroua a Sebastia,& a Corico.di cui quella si loda,che non è sassosa , ne ha seco altre superfluità,ma brillante & gialla.

Molochia,leggete Alimo .

Momordica è vna specie di Geranio,la qual chiamano Balsamina

Monacuccie,leggete xiphio.

Morandola,leggete consolida media.

Morsus diaboli è vna pianta,che nasce in luoghi inculti nelle selue tra le spine,con frondi appresso a terra simili a quelle di quella piantagine,che si chiama lanciuola,ma son liscie , & polite con vn sol neruetto per mezzo.quelle poi, che nascono all'intorno de fusti , i quali crescono alti due gombiti sono piu strette,& piu breui, & alquanto intagliate. produce i fiori la estate simili a quelli della cabiosa . fa molte radici,che di color quasi tendono al nero,tutte corrose , & spuntate , onde trasse ella il nome di Morsus Diaboli.

Morsus Gallinę è l'Anagallide.

Mosa,leggete Athera.

Mosco odorato, leggete muschio.

Mumia de gli Arabi,è vna mistura di aloe,mirra,zaffrano, & Balsamo

mo,con la qual ſi condiuano i corpi morti,& dopo un certo tempo la cauauano delle ſepolture con quello, che riſudaua da corpi,& riponeuāla per l'uſo di medicina, ma perche ſi ſoleua ancor empire di bitume & di pece,parlano di queſta in quello,che Dioſcoride dice del piſſaſphalto,& dicono,che ha le medeſime uirtù , che ha il bitume, & la pece meſcolata.ſe coſi è non hauēdo noi la uera mumia, ne il piſſaſphalto di Dioſcoride.ſi puo fare artificiale col bitume,& con la pece.

Il muſchio è vno eſcremento d'vno animale,che in vn certo tempo dell'anno intorno al belico produce , come in vna apoſtema . quello di Leuante è il migliore, il qual roſſeggia.adulteraſi, come tutte le altre coſe precioſe,& ſi conoſce dal colore, odore,& ſapore proprio . & dal peſo, perche meſcolandoui diuerſe coſe per falſarlo,chi ha notitia per eſperienza del uero & ſincero, ageuolmente da queſti ſegni potrà conoſcere la fraude.

Il muſcho delli Arabi hoggi chiamato uſnea, è vna ſecca lanugine , che naſce ne gli abeti, larici,quercie,& altri alberi.ſi elegge il bianco , & odorato . lodaſi quello, che naſce in ſul Cedro, di poi quello de popoli,ma ſopra tutto ſi elegga il piu odorato,& bianco.

N

NApi ſi chiamano i naponi,& ſono ſpecie di rape.

Narciſſo produce le frondi ſimili al porro, ſottili molto minori & piu ſtrette,il fuſto è concauo & ſenza frōdi.il qual creſce piu d'vna ſpanna,fa il fiore bianco,& di dentro giallo, come che in alcuni ſi ritroui porporeo.la ſua radice è cipollina,ritonda, & bianca di dentro.il ſeme è quaſi, come ſerrato ī vna cartilagine nero,& lūgo. il valoroſiſſimo naſce ſu i monti,& ſpira di ſoaue odore, tutti gli altri hanno odore d'herba & di porro.

Nardo ſi chiama ſpica nardi, ne ſono di due ſpecie,Indiano, & Soriano.ſe ne uende di quello che è ſtato bagnato nell'acqua , ma ſi conoſce l'inganno alla bianchezza,& ſordidezza delle ſpiche, & all'hauere elleno perduta la lanugine loro . ſophiſticaſi per fargli creſcer il corpo , el peſo con lo ſtibio , ſpruzzandoli ſopra con la bocca acqua, ouer uino di dattoli.biſogna guardar nell'uſarlo ſe ha fango attaccato alle radici,& per vn criuello ſcuoterne la poluere, la qual per lauar le mani vtilmente ſi ſerba.

Nardo Italiano,leggete ſpico nardo Italiano. Naſſo,leggete taſſo.

Naſturtio ſi chiama agreto,& è vna herbetta,che produce minute, & intagliate frondi , & il gambo quantunque ſottile, alto vn pie , & mezzo . fa il fior bianco,il ſeme roſſo,ſcuro,ſerrato in certi follicoli ritondi,& ſchiacciati del tutto ſimili a quelli del thlapſi.enne di nero,di bianco per quanto ſi legge in Plinio al 13. cap.del 20.lib.

Nenupharo, leggete nimphea.

Nepeta è vna ſpecie di calamento.

Nerio ſi chiama volgarmente oleandro, rododaphne, & rododendro, è pianta volgariſſima, le cui frondi ſono piu larghe di quelle de i mandorli, & piu aſpre. il ſuo fiore ſi raſſembra alle roſe, & il frutto a le mandorle ſimili a vn cornetto, il qual aprendoſi dimoſtra una certa lana ſimile alla lanugine delle piante ſpinoſe. produce la radice lunga, appuntata, legnoſa, & al guſto ſalata. naſce in luoghi ameni nelle maremme, & lungo alle riue de i fiumi.

Nigella, leggete melanthio.

Nimphea ſi chiama nenuphar, la qual è di due ſpecie note a tutti.

Nitro appreſſo gli antichi era di piu ſpecie, de naturali, & fatticij, & quello, che aphronitro chiamano, che era come il fior del nitro, nõ habbiamo hoggi, ſe non d'vna ſorte, che è la borace nõ rifatta, la qual ſecondo alcuni è vn nitro foſſile, & puoſsi uſare per il nitro. il ſalnitro ancora, che ſia di natura propinqua al nitro, nondimeno nõ ſi debbe vſare nelle medicine, & maſſime in quelle di dentro.

Noci indiane ſono note in tutta Italia.

Noci uomiche ſono conoſciute da tutti.

Noce moſcata è vn frutto di vno albero d'India, come referiſcono ſimile a vn peſco, il qual produce la noce moſcata nella mace rinuolta, come l'auellana nel ſuo guſcio di fuori, dopo la mace ſeguita, come delle noci, il guſcio duro dentro, al qual è riſerrata la noce, la qual uſiamo. ſi debbono eleggere quelle, che ſono freſche, non forate, graui, piene d'humore, graſſe, & odorifere.

Numolaria chiamano alcuni vna piãta nomata lunaria minore.

O

OChra è quella terra gialla, che adoperano li depintori, ma hoggi non ſi troua la uera.

Ocimoide è il baſilicò ſeluatico.

Ocimo è il baſilicò.

Olira è vna ſpecie di zea, o di ſpelta, ma a tempi noſtri non ſi ſemina in Italia.

Oliuo è di due ſpecie domeſtico, & ſeluatico conoſciuto ĩ Italia

Oliuaſtro di Rhodi, leggete Agallòco.

Oliuetta, ouer oliuella, leggete Liguſtico.

Olmo è di due ſpecie, campeſtre & montano conoſciuto in Italia.

Oluſatrum, leggete Smirnio.

Ombelico di venere è di due ſpẽ la prima ha le foglie di figura ritõda, ſimile a vno acetabulo, & coſi concaue, che malageuolmente ſi diſcerne,

ne, del mezo della quale nasce un gamboncello breue, nel quale è il seme, la sua radice è tonda come vna oliua. l'altra specie la qual chiamano alcuni cimbalio, le cui frondi sono grasse, & piu larghe, spesse a modo di linguette, & appresso alle radici sono simili all'ambito di vno occhio, come si vede nel sempreuiuo maggiore, & sono al gusto costret tiue. producono un fusticel sottile, nel qual sono i fiori & il seme simili all'hiperico, la radice è maggiore.

Omphacio è chiamato da noi Agresta, & succo d'vua.

Ononide si chiama Anonide, & in Lombardia Bonaga.

Ophioscorodo è vna specie di Aglio.

Ophite pietra, è la pietra serpentina, la qual è bianca & nera.

Opio è il succo, che si caua da capi del papauero nero, & è di due sorti, vno fatto de capi, & delle foglie spremute, il qual i Greci chiaman meconio, & è meno valoroso. l'altro distilla, & esce da se, da capi intaccati, & è il uero opio. il migliore è l'amaro, graue, & dēso, & che ad odorarlo fa uenir sonno, liscio, bianco, & non aspro, non granelloso, & che facilmente nell'acqua si disfa. & che colato non si ripiglia presto, come fa la cera. serba l'odor suo quello, che al Sol si strugge, & accostato alla lucerna leua la fiamma chiara. si falsifica col Claucio, cioè memithe, o con la gomma, ò succo di lattuca seluatica, ma si conosce per quello, che è falsato col memithe lauato, diuenta giallo, come il zaffrano, q̄llo, che è il falsificato col latte della lattuca non ha odore, & è piu aspro. quello, che ha della gōma è debole nello operare. alcuni ancora ui mescolano del seuo.

Opobalsamo è il liquore del balsamo, il qual si porta a nostri tempi in Italia.

Orecchia di topo è l'Alsine.

Oreoselino è l'apio montano.

L'opopona co è il succo, che distilla dalla radice, ouer intaccato gambo dalla panacea, chiamata panace herculeo da Dioscoride, & hoggi pare sia conosciuta la pianta & il succo. il migliore è il piu amaro dentro di colore bianco, rossigno di fuori giallo come zaffrano, liscio, grasso, frangibile, tenero, di graue odore, & che volentieri si disfa nell'acqua. vituperasi il nero & molle. adulterasi con l'armoniaco, con la cera. si conosce stropicciandolo con le dita nell'acqua, perche il sincero si risolue, & diuenta come latte.

Origano secondo Dioscoride è di tre specie, l'onite ouer conila, lo heracleo, & il seluatico, de quali il seluatico nelle maremme è abondātissimo, & gli altri duoi si conoscono bene, ma sono rari. il tragorigano non si conosce. quello, che hoggi s'vsa per l'origano non è nessuna delle dette specie. prima perche egli non fa alla marina doue solamente fanno gli altri, di poi nō è acuto alla bocca, come sono i ueri ori

 gani,

gani, adũque sarà un falso origano, pche in tutte l'altre fattezze rassem bra tãto a vn origano, che quasi non altro, che il gusto ne puo dare dif ferẽza. è da ingegnarsi di hauer del uero, & trallassare questo. il vero hoggi è portato a Vinegia di Candia abondantemente.

Orobãche chiamã alcuni herba lupa, coda di leone, & herba tora.

Orobo, leggete Eruo.

Ortica è pianta volgare, & è di due specie.

Orpimento è vn minerale, che imita col suo colore l'oro. & enne di due specie secondo Dioscoride, vna che è composto di scaglie poste vna sopra l'altra, & è il migliore, se non è mescolato con altro minerale. l'altro ha il colore quasi della sandaracha, cioè rosso, & è simile a vna zolla. si elegge quello, che risplende di color d'oro, che è minuto di scaglie, & facilmente si diuide, & non è mescolato con altre pietre, ò terre. fannosi de gli artificiali, cioè arsenico, & il risagallo cosi chiamati con l'orpimento naturale.

Osiride, leggete zinaria.

Oxalida, leggete acetosa.

Oxiacantha è vno albero simile al pero seluatico minore, & piu spinoso, & è pianta conosciuta.

Oxilapatio è il lapatio acuto.

P

PAl ma Christi è specie di testicoli di cane, Auicenna la chiama digiti citrini. di questa sono due specie, delle quali la maggiore ha frõdi, come di giglio, ma piu larghe, & quasi come qlle dell'aglio, se ben piu larghe, & piu corte, aperte, liscie, & macchiate in piu luoghi, di nero fusto, ritondo, & liscio, con fiore molto uario di porpora di biã co, & di rosso, d'assai buono odore. le cui radici sarebbono quelle medesime de i testicoli de i cani, se non hauesse le deta simili alle mani dell' huomo. la minore fa frondi simili al zaffrano, & produce il suo fiore nella sommità del fusto. il qual è alto vna spanna, di colore pauonazzo scuro, liscio, come un velluto in forma piramidale, quasi simile a quel lo dello amaranto, il qual noi chiamiamo fior velluto. respira da questo fiore soauissimo, & grato odore, mentre che è fresco, quasi come di muschio & d'ambra.

Patrufali, leggete coda di cauallo.

Panace è di tre specie, come scriue Dioscoride. è copioso in Italia lo eracleo, ma non se ne caua ql liquore, però che si chiama opopanaco.

Pancrato è la Scilla minore, la qual nasce copiosamente in Italia, ma la maggiore nasce in Spagna, & in Leuante.

Pan porcino, leggete ciclamino.

Pania,

Pania, leggete Vischio.

Papaueri sono appresso Dioscoride sei in numero il primo è il seluatico, chiamato Rheas. & nō è altro, che il nostro rosolaccio da ognuno conosciuto. il secondo è il papauero bianco, il qual fa i capi lunghi & bianchi, & il seme è candido, & è noto. il terzo & il quarto si chiamano i papaueri neri, de quali si caua l'opio, questi fanno il seme nero, & chiamansi ancora loro papaueri seluatici da Dioscoride, & sono noti. il quinto è il papauero cornuto, cosi detto, perche egli non produce il capo, ma vn bacello lungo & tondo, simile a vn corno. il fior giallo & ancor assai noto, enne un'altra specie ch'è il sesto, chiamato spumeo, il qual pare, che sia incognito. dicendosi simplicemente papauero, s'intende del domestico, cioè del bianco.

Papiro, del quale faceuano la carta gli antichi, è a pochi noto.

Parietaria è l'helsine. si chiama anco uitriolo.

Paronicchia chiamano alcuni sassifragia, o sua specie, con frōdi picciole, nasce su le pietre simile al peplo, ma men lungo, & è pianta maggiore.

Parthenio chiamano alcuni amaraco, matricaria, & amarella, ha foglie simili al coriādro & sottili, i fiori bianchi, ma gialli nel mezzo, è pianta di dispiaceuole odore, & amara al gusto.

Pastinache cosi domestiche, come seluatiche, son note in Italia.

Pauarina, leggete Alsine.

Pece è quella, che scola da i legni, che sono pieni di ragia, & si fa massimamente del pino, ben che in alcuni luoghi per carestia del pino si facci ancora della pianta del Cedro, & del terebintho. chiamasi comunemente pece nauale. la qual è di due sorti, liquida, & secca. la liquida ancor è di due specie, vna, che scola prima, & è simile all'acqua, la qual in Soria adoperano per conseruare i corpi morti, & la chiamano cedria, per farsi ella del cedro, perche non ui hanno pini. l'altra è il secondo liquore, che esce dopo la prima, & racolta in certi cassoni si spessisce con l'aceto, & cosi rappressa si chiama pece prutia, differente dell'altra, per esser uiscosa, di colore tanè, & piu grossa. con questa s'impecciauano i uasi da tenerui il uino. la pece secca si fa della liquida, cuocendola vn'altra uolta, & di questa ne sono due altre specie, vna simile al vischio, tenace: l'altra secca, & frangibile. oltre di questo ne è ancora vn'altra sorte chiamata olio di pece, la qual si raccoglie con la lume de uapori, che si generano, quando si ricuoce la pece liquida, & lodasi di queste, quella, che si fa della pece brutia, un' altra sorte di pece chiamauano zopissa, la qual si faceua della ragia, che si rastia. delle Naui, & con la cera. tutte queste specie di pece si possono hauere, della liquida si elegge quella, che risplende, liscia, & sincera. della secca si loda la piu pura, grassa, odorata, rosseggiante, & ragiosa. uituperasi quel

la, che è abbruciata, che sa di fumo, & è acida, & se è pezzi, lustrano, & sotto a denti par uischio, & di sapore giocondo.

Pece Greca è la ragia di pino, o di altri alberi, cotta nell'acqua per in fino, che perda il suo naturale odore, & diuenti fragile, & secca, & questa si dimanda colophonia.

Pegola si elegge gialla, odorata, che rappresenta la storace, & che è morbida trattabile, & tirata fra le fila, come il mastice.

Peonia femina è pianta nota in tutta Italia, ma il maschio in pochi luoghi si troua.

Pepe si dice, che nasce in Italia da breue arbuscello, il qual secondo Dioscoride, dal principio produce certi bacelletti, i quali noi chiamiamo pepe lũgo, dentro a quali ui sono i granelli minuti come il miglio, & questi nell'aprirsi e bacelletti escono fuori in modo di grappoletti & suoi acini colti mentre sono acerbi si chiamano pepe bianco, & quã do sono maturi pepe nero. quelli, che nauigano all'indie & hanno ueduto le piante del pepe, dicono, che nasce d'vna pianta simile alla uitalba, & che da diuerse si produce il pepe lungo, il che molto non importa: del nero elleggasi quello, che è fresco, graue, & pieno. del biãco il migliore è il non crespo, non graue, & bianco. del lungo quello, che nel rompersi appare di dentro denso & serrato insieme, di sapore acuto, & che morde la lingua. si adultera il pepe lungo con vn'herba simile. ma si conosce ponendolo nell'acqua, perche l'adulterato si liquefa, & il buono rimane sodo.

Perforata, leggete Hipericon.

Periclimeno chiamano alcuni matrisilua, altri uincibosco, & altri caprifoglio. nasce simplicemente con frondi bianchiccie, & distinte per interualli, che lo vestono di figura ederacea, escongli tra le frõdi alcuni germini, ne quali è il seme simile a quello dell'hedera. produce il fior bianco uguale a quello delle faue, alquanto tondo, che quasi si destende sopra le frondi. è il suo seme duro, & malageuole da spiccare. la radice è ritonda & grossa. nasce ne campi & nelle siepi, & auiluppasi a tutte quelle piante, che li sono propinque.

Periploca, leggete Apocino.

Peristereo, leggete Verbenaca.

Perle chiamano i Latini margarite, & uniones.

Persa, leggete Maiorana.

Personata, leggete Lappa.

Petroselino è specie di petrosello.

Pettine di venere vogliono alcuni, che sia la scandice.

Peucedano produce il fusto sottile & debole, simile al finocchio. ha la chioma subito appresso a terra frondosa, & densa: il fiore giallo, la sua radice è nera, grossa, piena, succosa, di graue odore: nasce nei

monti

monti ombrosi. ricogliesi il liquore del peucedano tagliandogli le radici quando sono tenere, & riponsi poscia secco a l'ombra, percioche messo al sole, se ne ua in fumo. cogliesi vngendosi prima il capo & le nari del naso con olio rosato, accioche non causi dolor di testa, & uertigini.

Peuerella, leggete Timbra.

Phalágio chiamano alcuni leucacantha, produce due, ò tre, ouer piu rami sparti in diuerse uie. il fiore è bianco simile al giglio, molto intagliato. ha il seme nero, largo, simile a vna mezza lenticchia, ma molto piu sottile. produce la radice picciola, sottile & uerde di colore, mentre, che si caua di terra, & come è cauata si ritira & rientra in se stessa, nasce nelle colline.

Phenice herba si chiama in alcuni luoghi lolio seluatico, ha frōdi di orzo, ma piu curte, piu strette, la spica simile al loglio, i fusti longhi sei deta, che escono d'intorno alla radice con sei, ouer otto spighe. nasce ne campi & ne tetti fatti di nuouo.

Phu chiamano alcuni nardo seluatico, & oggi valériana maggiore.

Piantagine è di due specie maggiore, & minore, chiamasi in alcuni luoghi centinerbia, uocabolo corrotto di quinqueneruia.

Pie colombino, leggete Geranio.

Pie di Gallo, leggete Ranoncolo.

Pie di Leone è stellaria, ouer alchimilla.

Pie di lepre, leggete lagopo.

Pimpinella è di due specie maggior & minore conosciuta da tutti

Piombagine, leggete Molibdena.

Pitiusa è l'esula maggiore, le cui radici ne portano per turbith gli herbolati.

Pizza galline, leggete Alsine.

Poligono ouer sanguinaria, è di due specie, maschio, & femina, il maschio si chiama volgarmēte corregiola, centinodia, proserpinata.

Polio è di due specie il montano, il qual si chiama teuchrio, & che si vsa, è vna pianta sottile, bianca, alta vna spanna, tutta piena di seme, nella cui sommità è vn bottone che si rassembra a vna certa specie di corimbi, piccolo, & simile a capegli canuti dell'huomo, di graue odore, ma non però senza qualche soauità. l'altro il qual è piu folto di rami non è cosi ualoroso d'odore, ne di uirtù.

Polipodio, ouer filicula, è pianta notissima. è di due specie, la prima è commune in ogni luogo: la seconda nasce nelle selue.

Pollitrico, leggete tricomane.

Polmonaria è mostrata di piu specie, ma vna è simile alla lichene. nasce sopra le quercie, & altri alberi seluatichi, ne' folti boschi: vn'altra piāta moscosa, & piu larga, acida, & secca, di sopra di colore uerde, & gial-

& gialla, di sotto macchiata d'alcuni punti, di modo, che si rassembra a vn polmone humano. Pompholige è la tutia, ma quella che usano li speciali mi pare vna specie di cadmia minerale.

Portulaca si chiama procaccia, & alcuni porcellana, è pianta nota.

Psillio è di due specie, le quali sono notissime, non s'usa se non il seme nelle speciarie.

Querciola, leggete Camedrio.

R

RAdicetta ouer herba lanaria, ouer struthion, da pochi è conosciuta in Italia.

Ragia è il liquore, che naturalmente distilla dal Peccio, dal Pino, dall'Abeto, & simili: & enne di due specie, vna liquida, come dal terebinto, la termētina, del larice la laricina, la qual è hoggi la uolgar terebenthina, perche non habbiamo copia di quella di terebinto. l'altra è secca, come quella, che esce dalli pini, & da i frutti de gl'altri alberi ragiosi, simile all'incenso. delle liquide, la miglior di tutte è la terebinthina, la qual è bianca, trasparente di color di uetro, che si assomiglia al celestro, & di odore simil al terebintho, nel luogo della quale è successo come è stato detto la laricina, la qual deue esser di colore di mele, di odore ancora simile. fra le secche quella si debbe eleggere, che è piu odorata, trasparente ne troppo secca, ne humida, frangibile, & che si rassomigli alla cera nel colore. uituperasi la rossa, & la sbiancata. & di q̄ste la piu eccellente è quella del Peccio, & dello Abete, la qual imita lo incenso nell'odore.

Ramoracio è il raphano seluatico.

Ranoncolo, ouer batrachio si chiama in alcuni luoghi pie cornino, & in altri pie di gallo. ne sono piu specie, come scriue Dioscoride, & però leggete Batracchio.

Reubarbi è vna radice grossa, ineguale, non molto profonda, simile molto al Reupontico al colore, & alla sustanza. ne sono di tre sorti. vno che uiē dell'India, ilqual è il migliore: l'altro di Barbaria, che tien il 2. luogo: il terzo, ch'è il peggior di tutti, uien di Turchia. l'ottimo è il fresco, che nereggia, & tiene alquanto del rosso, che è graue nella sua rarità, & che rompendosi si troua essere di dentro di colore uario, mistiato di rosso, & giallo, & tigne come il zaffrano. falsificasi ponendo in molle alquanti giorni per cauarne la uirtù: ma si conosce, che rompēdosi non si uede la uarietà del colore, che si è detto, & non tigne giallo, & è piu legiero, & stringente.

Resta bouis, leggete Ononide. Reppese, leggete Atriplice.

Rhamno è di tre specie, la prima & la terza si chiama Marruche in alcuni luoghi. Rhapontico chiamano alcuni Rha, & alcuni Reon. & volgarmente si chiama reupontico. è vna radice nera simile alla centaurea

taurea

taurea maggiore, ma minore, & piu rossa, senza odore, fungosa, & leggiera, la qual tritata & masticata diuiene di color pallido, simile al zafferano, differente dal reubarbaro secondo alcuni solamente nel luogo doue nasce, percioche il Reubarbaro uiene dalle parti meridionali, & il rhapontico nasce in quelle regioni, che sono sopra al Bosphoro. Di poi il reupõtico è vna radice sottile & lunga. quella del Reubarbaro è corta è grossa. è ancora opinione d'alcuni, che quella pianta, che si semina nelli horti simile alla rombice, tenuta per reubarbaro, sia il uero rheupontico, & dicono essersi sperimentato, che ella fa il medesimo effetto, che il Reubarbaro, ma data doppia quantità, ma non è: impero che tengo per certo, che altro egli non sia, che l'hippopolato di Dioscoride. portacisi hoggi il uero reupontico, ma non è gia quella radice, la qual di sopra dicemo essere della centaurea maggiore. il migliore è il non tarlato, & che masticandolo si sente mucillaginoso, & legiermente costrettiuo. si falsifica cocendolo, ma si conosce, che le parti di fuora nó sono dense, & serrate insieme, ma rude, & al gusto niente, ouer poco stringente.

Rhododendro è il rododaphne, ouer il Nerio.

Rhu chiamasi volgarmẽte nelle speciarie sumacho, con le foglie del qual si fanno li cordouani nomati sumachi.

Ribes è vna pianta, che ha il gambo rosseggiante, che uolge al uerde tenero, il sapore del qual è dolce cõ alquanto di acetosità, le foglie tonde, larghe, & grandi. produce gli acini di sapore acido. quello, che hoggi è in uso per il ribes, ben che pare, che non gli si conuenghino tutte le descrittioni dette, nondimeno pensiamo si possi usare per il vero.

Ricino si chiama in Toscana Girasole, & in Lombardia mirasole, il seme del qual alcuni chiamano fagiol romano, & alcuni fagiol turchesco. nelle spiciarie si chiama seme di cherua maggiore.

Rubia è notissima in Italia, & se ne troua di due specie domestica, & seluatica.

Rombice, leggete la patio. Rocchera, leggete senape.

Rostro di cicogna, legg. Geranio.

Rostro di Grua, legg. Geranio.

Rubrica fabrile è quella terra, che adoperano i fabri, legnaioli, per tirar le linee con la corda sopra i legnami.

Ruccheta si chiama in alcuni luoghi rucola, è pianta notissima cola domestica, come la seluatica,

Rusco per tutte le speciarie si chiama brusco, è pianta spinosa notissima a ciascuno.

Ruta è notissima cosi la domestica, come la seluatica, & la montana.

Ruta Capraria, leggete Galega.

Sabina

S

SAbina si chiama volgarmente sauina,& è di due specie, vna che fa barbe,& l'altra non è pianta nota.

Saciola,leggete Cardamomo.

Sagapeno chiamata serapino,è un liquore d'vna ferola cosi detta. l'ottimo è il trasparente, rosso di fuori,bianco di dentro,di colore in mezo infra l'assa, & il galbano,acuto al gusto.aggiungeui Mesue, che sia spesso,& leggieri,& che habbia odore del porro, & che nell'acqua facilmente si struga: perche quello,che non è tale,è falsato con altre gomme:meglio è quello,che viene di leuante,che d'altroue.

Salsa perilla vogliono alcuni,che sia la smilace aspra.

Sale è naturale,& arteficiale,il naturale ò si caua della terra, ò si ritroua generato dall'acque del mare, de laghi,de fiumi,& fonti. del naturale,ancora,che se ne troui di molte sorti,in diuersi luoghi nate, nõdimeno per l'vso della medicina sono pigliati questi tre.il sale ammoniaco chiamato volgarmente armoniaco,& il sal gemma,& il sal indo. ma di questi oggi non habbiamo se non il sal gemma trasparente & bianco,come il cristallo, & il sale fossile. quello, che hoggi si chiama armoniaco non è naturale, ma artificiale.di quelli,che si ritrouano nel l'acque fatti dalla natura, sono di molte sorti,quello, che nasce nel mare,& si ritroua nelli scogli fatto dalla spuma del mare,si chiama spuma di sale,quello che nasce nel lago di Giudea,doue nasce ancora l'asphalto si chiama sodomeo,& da gl'Arabi sale naphtico, il qual è amaro, ma hoggi ne mangiamo come ancora delli altri naturali, nati de laghi, ò de fiumi. gli artificiali sono similmente di uarie sorti,differenti per la materia, che si fanno.perche altri si fanno d'acque salse come il marino,& altri di fonti come è il nostro usuale,altri di cenere,ò d'altre misture,come il sal alchali,il qual si fa dell'herbocali, cioè di quella, che si fa la soda,& il volgar sale armoniaco, che si fa in Alessãdria ne' bagni con altre cose.hoggi habbiamo per caso della medicina per il piu potente il sal gemma,ilqual è il sal fossile, come è detto, & se ne caua nell'Alemagna,& altri luoghi. dopo questo è il marino meno efficace di tutti. è il nostro vsuale,il zuchero candi,benche alcune volte si chiama da Auicenna sal indo,nondimeno non pare si debba numerare tra i sali.ancora quello,che Dios. chiama fiore di sale, ò p dir meglio fior di Mare,è una cosa assai diuersa dal Sale: percioche, questo è vna grassezza,di color giallo di zaffrano,che nuota sopra l'acque del mare al Nilo, & d'altri paludi,che lo producono. ma di questo hoggi ne mangiamo. quello, che propriamente si chiama fior di sale,si troua nelle minere del sale, ancora nelle saline,come farina, che circonda il sal grosso,& di parti piu sottili assai, che il sale,di color bianchissimo, & alcuna volta di cenere,ma è migliore il bianco.

Sambuco

Sambuco è di due specie, vno, che cresce in albero, & tiene il nome di sambuco, l'altra nasce tra l'herbe, & si chiama Ebulo.

Sandalo è di tre specie, delle quali tiene il primo luogo quello, che gialleggia, il secondo il bianco, & il terzo il rosso: il primo, & il secondo sono i piu odoriferi.

Sandaracha, gõma è prodotta dal ginepro, la qual anco si chiama vernice da i scrittori.

Sandaracha è vna pietra, che nasce nelle minere dei metalli, & il piu delle volte insieme con l'orpimento. è di color rosso, come il cinabro, ouero, che tende alquanto al giallo, la qual arsa fa il fumo giallo, & sa di solfo, ancora che non si cõsumi. è facil cosa hoggi à prouedere, alla buona, nõdimeno si puo far artificialmente, cuocendo l'orpimẽto sino, che pigli il colore del cinabro, & si puo vsare per la vera sandaracha. & sandaracha appresso gli Arabi significa la vernice. pero guardisi bene nelle medicine di nõ pigliare vna per l'altra indifferẽtemente.

Sandice si fa della Cerusa, & si chiama volgarmente minio.

Sanicola è vna specie di consolida, ha fog ie simile al cinquefoglio, & le radici fatte tutte de nodi.

Sãgue di dagro, ch'è piu in vso, è tenuto che sia il Cinabro di Dios. ma se egli sia vn minerale, ò altra materia, non se ne ha la certezza da gl'antichi. hogggi si tiene da molti, che sia vna gomma, la qual stilli dal suo albero, come dal larice la nostra terebẽtina. ha il color rosso come di sangue naturale, trasparente & frangibile. & chiamasi volgarmẽte sangue di drago il lagrime a differenza d'vna altra mistura, la qual si vende per sangue di drago, & è adulterino, & non è da vsare per esso. pensano alcuni, che il succo di siderite Achillea sia il sangue di drago chiarito, & secco, del che non habbiamo certezza: ben si potrebbe usare per sangue di drago, hauendo qualitadi assai simili.

Sanguinaria, leggete Poligono.

Sampsuco, leggete Maiorana.

Santolina, leggete Abrotano femina

Santonico è specie di absinthio, che nasce in Francia.

Saphiri è pietra pretiosa nota.

Sarcocolla è vn liquore d'vn albero di Persia, simile alla manna di incenso, di colore ò bianco, ò rossigno, al gusto amaro. eleggesi la rossigna, & quella, che è piu amara. falsificasi con gomma, ma si conosce al gusto, perche la falsata non è amara.

Sardonia è vn'herba simile à l'apio seluatico, la qual chiamano alcuni apium risus.

Sassefrica, leggete Barba hircina.

Sassifragia è vna piãta sorcolosa, che nasce tra le pietre, simile al thimo.

Satirio.

[illegible]rifione non ſono i teſticoli de cani, ma è altra pianta.

Satureia, ouer thimbra è di due ſpecie, domeſtica, & ſeluatica, alcuni la chiamano peuerella, & altri coniella. è herba nota.

Scabioſa è di due ſpecie maggiore & minore, è nota.

Scamonea è il ſucco, che diſtilla da vna pianta chiamata da Greci ſcamonio. lodaſi per il migliore il leggiero, lucido, raro, di colore di colla di toro, fungoſo, & ſpugnoſo, & ſottilmente venoſo, come è quello, che ſi porta di Miſia della regione d'Aſia. non baſta veramente l'attendere per conoſcere il buono, che bagnandoſi con la lingua diuenti bianco. percioche queſto fa il falſificato col latte di tithimalo: ouer di eſula. ma queſto altro ſegno è piu ſicuro, cioè, che al guſto non ſia acuto, come è tithimalo. adulteraſi col latte di tithimalo, & con farina d'orobo, & ſi conoſce è i ſegni predetti.

Scardaci, leggete Cardo.

Scariola, leggete Endiuia.

Scarleggia, leggete Hormino.

Scilla è di due ſpecie, maggiore & minore, ſi chiama anco pãcratio.

Sclarea, leggete Hormino.

Scolino, leggete Cardo.

Scolopendria da ſpeciali è chiamata cetrach, alcuni la chiamano aſpleno. è pianta hoggi nota.

Scordio herba ſimile alle querciola, cioè camedrio, ò calamandrina è hoggi conoſciuta. ſi debbe vſare per quello, che chiamano ſcordeon, & non gli agli ſeluatichi.

Scoria dei metalli chiamata da i Latini recremento. & ſi chiama ſcoria quello, che ſi ſepara dal metallo, quando nelle fornaci ſi è cotto inſieme con la ſua uena, & poi ſi fonde in altro uaſo, & quello che ſi trahe fuori quando è coſi fuſo, è la ſcoria, come vna ſpuma di metallo, bẽ che ſi trahe ancho la ſcoria nelle ſeconde fornaci, cioè quando ſi ſepara l'argento dal rame, ò altri metalli. la prima ſcoria è grauiſſima, ꝑche ha ancora meſcolato del metallo, & però ſi ricuoce la ſeconda, & la terza volta, ſinche ne ſia cauato tutto il metallo, & quella ſcoria, che rimane è leggieriſſima, & è come vna ſpugna. cauaſi la ſcoria della vena dell'oro, dell'argento, del rame, & del piombo bianco, & nero, ma della vena dell'argento uiuo, & della terza ſpecie del piombo de colpr di cenere non ſe ne trahe la ſcoria, perche di queſte n'eſce prima il metallo, che la uena ſia cotta, di modo, che diuenti ſcoria. ogni ſcoria ſuol hauere il luſtro, & eſſer di nero colore, ecetto quelle, che ſi fa doue ſi ſepara l'argento dal rame, la qual eſſer ſuole di vario colore: & quella del piombo nero ſi aſſomiglia al giallo, & molte volte ſe è ſottile pare vn vetro traſparente, tinto di giallo, benche ſe ne truoua di quella che nuota ſopra il piombo nero, la qual è di candido colore, come lo

argento

argento,ſecondo Dioſcoride,eleggeſi della ſcoria del piombo quella, che tende al giallo,& ſimile al uetro denſa,non frangibile, ſenza alcuna parte di piombo,& che rappreſenta alquanto la bacca.cerchi il diligente ſpeciale le ſcorie nelle fornaci,oue ſi lauora de metalli.

Scorpioide è vna herbetta,che fa poche foglie, le bacche del ſeme ſono ſimili alle code de ſcarpioni.

Scrofolaria,ha radice groſſa, bianca,& pur tutta ſcropholoſa.

Sebeſten chiamano i Greci mixa, & mixaria,ſono frutti noti in tutte le ſpeciarie.

Secacul,leggete iringo,& poligonato.

Segala chiamano i Latini farrago.

Seme,leggete zea.

Seme ſanto,ouer ſemenzina vogliono alcuni, che ſia il ſeme dello aſſenzo marino,ouer ſeriphio.

Sempreuiuo è di tre ſpecie,delle quali il maggiore,& il minore ſon notiſſimi:il maggiore tiene il nome di ſempreuiuo, il minore ſi chiama uermicularia,herba graſſa,& granelloſa, & di queſta ne ſono due ſpecie, vna,che fa il fior giallo,& le foglie picciole, & folte. l'altra piu lunghe, piu rade,& piu groſſe,la qual chiamano alcuni herba pignola.

Sena vogliono alcuni,che ſia il delphinio,ma non è, & non è l'albero colutea,ma herba della quale ſe ne ſemina gran copia in Toſcana.

Senape è di tre ſpecie vna,che produce le foglie ſottili,l'altra le fa ſimili à quelle di rapa,& la terza ſimile a quelle della ruchetta.

Senecio ſi chiama volgarmente cardoncello, & ſpelicioſa,è chiamata da Greci Erigero.

Serpillo è di due ſpecie domeſtico,& ſeluatico:l'uno & l'altro è copioſo & noto.

Sertola campana,leggete Meliloto.

Seſamo ſeme è noto à tutti i ſpeciali,ma la pianta ſi ci porta di Grecia.

Seſeli chiamano i Greci ſiſeleos,& gli ſpeciali ſiler montano. è pianta nota.

Satanio,leggete Neſpolo.

Siderite è di tre ſpecie,ma è poco in vſo.

Sigillo di ſanta Maria. } leggete poligonato.
Sigillo di Salomone. }

Siler montano,leggete ſeſeli,& liguſtico.

Silphio chiamano i Latini laſerpitio.

Silique volgarmente ſi chiamano carobe.

Simphito è conoſciuto da pochi.

Sio non è il creſcione,ma altra pianta, Serapione il chiama ſenecion è pianta groſſa, dritta, con foglie larghe,& odorate.

...arò non si conosce al presente, che cosa sia.

Sisembro non pare, che sia altro, che quella pianta chiamata da alcuni Balsamita. & da altri menta Romana.

Smilace delli horti, vogliono, che siano que' fagioli di diuersi colori, che si chiamano volgarmente fagioli turcheschi. smilace aspra chiamano alcuni hedera spinosa, & altri rouo ceruino. smilace liscia è simile al villucchio maggiore, & si chiama volgarmente nelle speciarie volubile.

Smirnio è quella pianta, che noi chiamiamo macerone.

Solatro è di piu specie conosciuta, tra le quali ne è vna, che gli speciali chiamano alchechengi, ouer vesicaria, & da Greci Halicacabo.

Solbastrella è specie di Pimpinella.

Soldanella, leggete Brassica marina.

Solfo ottimo è quello, che per non hauer sperimentato il fuoco, si chiama uiuo, & di questo quello, che risplende, come lucciola, lucido, & senza mistura di sassi: di questo poi che ha sperimentato il fuoco, lo ottimo è il uerde, & il ben grasso.

Sonco si chiama cicerbita. & è di due specie aspro & liscio.

Sparganio non è la spatula fetida, come vogliono alcuni ma altra pianta.

Sparto non è la genestra, ma altra pianta.

Spatha, leggete Palma elata.

Spatula fetida, leggete sparganio, & xiride.

Spelliccio sa, leggete senecio.

Spelta, leggete zea.

Sperone da caualliere, leggete Consolida Reale.

Speronella, leggete Aperine.

Sphondilio non è l'Acantho volgare, ne la Branca vrsina.

Spina celtica non è la lauanda.

Spico nardo è secondo Galeno vna radice, & non spica, & è noto. si elegge quello, che si chiama soriano. ha la spica corta, folta de suoi capelli, rossa, di odore grato simile alquanto à quello del cippero, & che masticato è amaro, & rasciuga la lingua & dura il suo odore lungo tempo. adulterasi con l'antimonio, spruzzandouelo su con l'acqua ò con uino de dattoli per dargli piu peso. cognoscesi à i segni sopradetti. si suole ancora vendere quando è stato tenuto in molle, ma questo si conosce, perche ha le sue spiche bianche, aride, & senza terra appiccata.

Spodio si troua nelle fornaci del rame, nelle quali ancora vi si troua la pompholige, che è la tucia de gl'Arabi, & si fanno delle fauille, che escono del metallo, & sono differenti, perche il spodio è fatto delle parti piu grosse, & si troua nello spazzo della stanza oue si cuoce, & per

ciò

ciò è piē di terra, & imbrattato. la pompholige è fatta delle fauille piu sottili, le quali in alto volano, & al palco si attaccano, à modo di vn sonaglio fatto, come quelli, che si fanno nelle piogge al tempo della primauera, di color bianco, le quali si disfanno in poluere, alla farina simile, & sono di virtù simili. ma la pompholige è di parti piu sottili. hoggi sono conosciuti, & ageuolmente se ne puo hauere de luoghi d'Italia, & dell'Alemagna, doue si lauora il rame. & in cambio si puo vsare gli antistiti di Dioscoride, ouer la tucia delli speciali. lo spodio di Auicenna si fa delle radici delle cāne, & si debbe vsare nelle sue ricette, perche è vno antispodio. quell'altro fatto di stinchi di Buoi, & simili animali, che s'vsa per le speciarie è meglio lasciare, & vsare in cambio ò quello di Auicenna, ò vno dell'antispodij di Dioscoride nelle medicine, che si danno dentro del corpo, in quelle di fuori, ò il vero spodio, ò la pompholige, ouer la tutia de gli speciali preparata.

Spuma maris chiamano i Greci Alcionio, & i Latini.

Staphisagria chiamano alcuni vua siluestris, herba pedicularia, & pituitaria, è pianta nota.

Squinantho, leggete Giunco odorato.

Stecade chiamano i speciali sticados, nasce nell'isole di Francia uicino à Marsilia, nomato stecade.

Stirace è hoggi di due sorti, vna chiamata storace calamita, & da Greci semplicemēte stirace: l'altra storace liquida, credesi da molti, che ella sia lo statte della mirra, che è la grassezza sola, che non pare punto uero in questa, ch'hoggi si vede nelle speciarie. la storace calamita è la gomma d'vn albero simile al melo cotogno. quello si tiene per il piu eccellente, che è rosso, grasso, ragioso, & che nelle sue granella biācheggia, & quello, che riserba molto tempo la bontà del suo odore, & che quando si malassa rende vn liquore simile al mele. uituperasi il nero, il semboloso, il fragile, & il muffato. contrafassi cō la tarlatura del suo legno col mele, & con la feccia dell'vnguento irino, & alcune altre cose. quella, che hoggi si vende nelle speciarie conuiene in qualche parte alla descrittione di Dioscoride, & pensiamo si possi vsare infino à tanto, che meglio non ci dimostri.

Strutio, leggere Radicetta.

Succino si chiama charabe nelle speciarie, & da profumieri ambra gialla, & i Greci Electro.

Succisa, leggete morsus Diaboli.

T

TAmarigio chiamano i Greci Mirice, è pianta conosciuta.

Tamaridi sono i frutti d'vn albero, specie, secōdo alcuni di Palma, si sono viste le foglie de tamarindi molto simili à quelle dell'Hiperico, cioè perforata, ancora che d'alcuni gli sieno attribuite le foglie

del Salcio. i frutti, i quali hoggi si adoperano sono noti. lodansi quelli, che nel nero rosseggiano, teneri, pieni di filamenti, freschi, grassi, & non risecchi, di sapore dolce con poco di acetosità. falsificansi con polpa di prugne, ma ne dimostra la fraude l'essere eglino nel colore piu rossigni, & piu chiari. si conseruano ammassati insieme in vaso uetriato in luogo fresco & asciuto.

Tamaro, leggete Vite nera.

Tanacetto, ouer atanasia si chiama volgarmente Daneta. dicono, che è specie di Parthenio.

Tasso Barbasso, leggete Verbasco.

Telephio vogliono alcuni, che sia quella pianta, che si chiama Fabaria, fauagrassa, ò faua inuersa: nondimeno non pare, che sia quella.

Terebintho fa le foglie simili al frassino, ma non cosi lunghe, benche piu grosse, i fiori come d'oliua, ma rossigni, la terebinthina distilla dal suo tronco.

Tereniabin è la manna, come piace ad alcuni, liquida, che cade dal Cielo.

Terra sigillata delle spiciarie essere dourebbe la terra lennia di Dioscoride, & di Galeno. à tempi nostri sono portate di Constantinopoli due sorti di terra, vna che rosseggia in girelle picciole sigillate con lettere Turchesche, un'altra di color bianchiccio verso il cineritio in girelle piu grăde con lettere turchesche sigillate, lequali sono in preggio appresso a i Turchi, & in gran reputatione contra à i veleni, & non è ageuol cosa à poterne hauere copia, le quali sono portate in Constantinopoli per quanto si ritragga, non di Lemno, ma d'altri luoghi lontani, & molti diuersi, perche non si puo dire, che alcuna delle nomate sia la terra lemnia. la rossa secondo alcuni è portata di Lemno, & è la vera terra lemnia. trouasi ancora in Maltha vna terra bianca, leggiera, la qual uědono i ciurmadori, che ha virtù contra i veleni. onde si pone in cambio della terra lemnia il bolo armeno orientale, o vna delle sopradette, benche sia la turchescha molto potente contra il veleno della vipera. la terra sigillata delle speciarie, per non simigliare in alcuna parte la lemnia, non si debbe vsare, eccetto in alcuni medicamenti di fuori.

Testicoli non sono i satirioni, ne altre piante, come si puo leggere appresso Dioscoride.

Thimbra, leggete Satureia, ouer conilla.

Thimelea, ouer chamelea chiamauano gli Arabi Mezereon, quella pianta della qual si raccoglie il grano gnidio.

Thimo è conosciuto da ciascuno, è vna pianta sarmentosa, circondata da molte minute, strette, & sottili frondi: ha nelle cime piccioli bottoni pieni di porporei fiori. nasce in terreno magro, & sassoso.

Thlaspi.

Thlaſpi chiamano i barbari Naſturtium tectorum, è ſecondo Dioſcoride vna herbetta, che produce le foglie ſtrette, lunghe vn dito, volte a terra, graſſette & intagliate in cima. ha il fuſto ſottile, lungo due ſpanne, non ſenza ramuſcelli, che lo circondano per ogni intorno. ne i quali è il frutto, il qual dal naſcimento ſi ua slargando in forma di q̃llo delle lenticchie, con ſeme dentro ſimile al naſturtio, eccetto, che nella cima è alquanto sfeſſo. il fiore biancheggia. naſce nelle vie, nelle ſiepi, & nei foſſi: pone Dioſcoride vn'altra ſorte di thlaſpi, di autorità di Crateua, con le foglie piu larghe, & le radici maggiori, il qual piu facilmente ſi troua, & ſi potrebbe per il primo vſare.

Tilia, è la philirea, & ſi troua di due ſpecie maſchio & femina.

Tithimalo chiamano i ſpeciali eſula, ne ſono piu ſpecie.

Tordilio, è il ſeſeli, ouer ſiſeleos, che i ſpeciali chiamã ſiler mõtã.

Toſſilagine ſi chiama volgarmente farfara, & farfarella, & in alcuni luoghi vngia caballina, & è nota.

Tragacantha, è quella pianta la radice della quale deſtilla quella chiamata da i ſpeciali draganto.

Tricomane volgarmente ſi chiama capel venere, il quale è ſpecie di Adianto.

Trifoglio, ilqual chiamano i Greci triphillon, altri oxitriphillon, altri menianthes, altri lo chiamano aſphaltio, & alcuni cnicio, è vna pianta, che creſce ſopra l'altezzã d'vn gombito, con fuſti ſottili, neri, & ſimili a giunchi, donde naſcono alcuni piccioli pendenti, da ciaſcuno de i quali naſcono tre frondi ſimili al lotto albero. hanno queſte quã do ſono nate poco odore di ruta: ma quãdo ſono ben creſciute odora di bitume. produce il fior purpureo, il ſeme alquanto lungo & peloſo, da vna banda lungo, con vn cornetto in fuori, la radice ſua è ſottile, longa, & dura. queſto ſi troua hoggi copioſo nell'Elba, & in quello di pietra Santa. & queſto ſi debbe vſare, & non i noſtri trifogli de prati. i quali ſono diuerſiſſimi dal uero trifoglio, del quale ſcriſſero i Greci.

Triſſagine, leggere camedrio.

Turbith è la radice d'vna pianta latticinoſa, laqual è bianca, & par che ſia la radice dell'alippo di Dioſco. ò nera, ò citrina, la qual ſi penſano molti, che ſia la pitiuſa. Hora comũche ei ſi ſia, ſi loda piu la bianca, la qual hoggi uiene di Soria, & credeſi ſia il uero turbith biãco, o che p q̃llo ſi poſſi vſare, & di queſto ſi elegge quello, che dẽtro è uoto, come vna canna, gommoſo, la corteccia di color di cenere, pulita, & che ſia frãgibile. ſi adultera impiaſtrandolo di fuori cõ la gõma prima diſſoluta: ma ſi conoſce rõpendolo, che di dentro nelle rotture nõ vi è gõma.

Tutia delle ſpeciarie è la cadmia de gli antichi. ſi genera nelle fornaci del rame delle fauille, come lo ſpodio, & la pompholige, la qual è la tutia de gl'Arabi. la cadmia ſi genera delle parti piu groſſe, & ſi tro-

ua,o piu alta,& in forma di grappoli, appicata alle uolte delle fornaci,& si chiama Borrite,ò appicata a certe uerghe di ferro, le quali per qsto si mettono nelle fornaci,ouero alle parti,la qual si chiama placite.noi habbiamo a tempi nostri piu copia di quella, che si appicca alle uerghe del ferro,che delle altre due sorti,benche se ne troui assai della adulterata,& fatta di certa pietra pesta,& con acqua, o altro liquor , & zolfo ridotto a modo di pasta,& impiastrata in su le canne,& cotta. conoscesi dal colore, ilqual non è cosi bigio,ne va uerso l'azuro, come la vera,& ancora si conosce alle granella,che non sono simili quelle del la vera,che paiono appicati insieme a suoli.& al peso,perche la vera , & non adulterata è piu graue assai. trouasene vna sorte a modo di pie tra nelle caue del Rame,si come Galeno,benche Dios.non uolesse, & ancor hoggi se ne troua,& serue a coloro,che fanno l'ottone. si elegge, ò la bottite,dellaqual rade uolte si vede ne nostri tempi, ouero quella, che si chiama Alessandrina,che è quella,che si auuolge ītorno alle ver ghe o altri corpi rotondi,la qual si discerne dalla falsa, come è detto .

Valeriana,leggete Phu.

Verbasco ouer tasso barbasso è di due specie bianco,& nero.nel che s'intende il maschio & la femina.

Verbenaca è di due specie retta,& supina,è pianta notissima.

Vermicularia,leggete Sempreuiuo minore.

Vernice da scrittori,leggete Sandaraca gomma .

Verrucaria,leggete Helitropio maggiore.

Verze,leggete Brassiche.

Vesicaria è specie di solatro,chiamato Halicacabo

Vitriolo,leggete calcantho

Vincibosco leggete periclimeno.

Vitalba è specie di clematide, della quale habbiamo parlato al suo luogo.

Vite bianca si chiama volgarmente nelle speciarie Brionia , e tra il volgo zuccha seluatica.è pianta nota . vite nera si chiama in alcuni luoghi Brionia nera,la qual ha le frōdi simili a l'hedera, ma maggiori, fa i frutti in grappoli.

Vitice volgarmente si chiama agno casto , è di due specie bianco, & nero,è pianta notissima in Italia.

Viticella,leggete momordica

Vngia di cauallo,leggete Tussilagine.

Vngie odorate chiamano i speciali Blatebisantis.

X

XAnthio volgarmente si chiama lappola minore, è pianta nota . Xilobalsamo è il legno del Balsamo,del qual non ne habbiamo cognitione.

Xilo,

Xilo, leggete bambagio,
Xiphio, leggete Gladiolo.
Xiride si chiama da molti spatula fetida, ha fronde simile a l'iride, ma piu larghe & appuntate.

Z

Zafrano, leggete croco.
Zacintha è specie di cicorea
Zea, come pare ad alcuni è la spelta nota per tutto.
Zurumbeth arabico, leggete arnabo.

IL FINE.

Animali, & parti loro necessarie alla Speciaria.

De gli animali, & de minerali negli p̄detti semplici poco habbiamo fauellato, percioche nō fa bisogno alla cognitione loro, se nō dell'occhio: ma lo speciale, che ha da trouare li semplici sappia, che le cose necessarie di quelli sono nelle piãte, ne gli animali, & ne minerali. delle piante si cogliono le radici, i tronchi, i rami, i germini, le midolle, le corteccie, le foglie, i fiori, i frutti, i semi, i succhi, le ragie, le gomme, il uischio, & simiglianti.

Gli animali, che sono in vso nelle speciarie sono a tutto il corpo di loro, come di rondine, di code tremole, di lodole, scorpioni, volpe, mille pedi, locuste, & cantarelle, lombrici, cicale, lumache, granci, ostriche, buccine, & simili. si vsano ancora alcune membra, come sono testa, ossa, & denti di vipere, e d'altri animali, fegati di lupi, & di cerui, cagli di lepore, fiele d'aquila, polmone di volpe, sangue di rondini, testicoli di castoreo, reni di stinchi, verga di ceruo, grasso, seuo, ceruello, midolla di varii animali, vnghie di capra, & di asino, corno di ceruo, & spoglia di serpi.

Sono necessarie ancor alcune seperfluità di animali, come sterco di fanciulli, di cani, di lupi, di buoi, di capra, di colombi, urine, sudori, saliua, pelli, lana, esipo, oui, latte, butiro, sero, cascio, mele, cera, propoli, seta, & altri Minerali, che sono di bisogno allo speciale.

De minerali, & mezzi minerali sono bisognosi il sale, lo adrace, la spugna, lo asphalto, l'alcionio, gli coralli, i smeraldi, i rubini, i zaffiri, lo alume, il litargirio, il solfo, il nitro: diuerse terre, come il bolo armeno, la terra sigillata, & altri simiglianti.

Ma quali siano piu in vso, & necessarij alle speciarie, verremo a raccontare, & prima diciamo quali lo speciale troui per ordinar la sua bottega.

Quante, & quali cose debbe hauere lo Speciale per fornire la sua bottega.

SEMI NECESSARII.

SEme di Iusquiamo
Cardamomo
Siler montano
Sinape
Peonia
Bursa pastoris
Amomo
Dauco
Caruo
Ameos
Leuistico
Petrosemolo
Fenocchio
Aniso
Comino
Sparagio
Apio
Ruta
Milio sole
Fen greco
Altea
Seme di lino
Berbero
Papauero biãco
Papauero nero
Semi quattro maggio ri, freddi.
Cioè, di melone
Cocumero
Anguria
Zucca.
Quattro semi minori freddi.
Cioè di portulaca
Scariola
Lattuca
Et di endiuia
Acetosa
staphisagria
Vrtica
Psillio
Rape seluatiche
Genestre
Seme santo, cioè Alessandrino p iuermi.
Seme di rose chiamato anthera.
Caulo
Nasturtio.
Cataputia maggiore chiamata cherua, ouer grano regio.
Lupino
Nigella
Basilicò
Miglio
Orzo.
Formẽto, ouer tritico.

Frutti necessarij.

Frutto di Carpobalsamo
Gariophilo
Noce moscata
Noce Inda
Noce metel
Anacardi
Bacche di lauro
Pepe nero
Pepe lungo
Pepe bianco.
Tamarindi
Colloquintida
Pigne
Mandorle
Nociuolo
Dattoli
Vua passa
Pignoli
Tutti i mirabolani
Prune damaschine.
Sumach
Mirtilli
Cubebe
Oliue
Iunipero
Sebesten
Meloni
Cotogni
Zizole
Sorbe
Peri
Pomi aromatici
Cedri
Et gli alchechengi.

Fiori necessarij.

Fiori di rose
Mandorle
Viole
Agno casto
Anthos
Balaustio
Epithimo
Nenufari
Buglossa
Cheiri
Tasso barbasso
Sambuco

Ba-

Basilicò
Meliloto
di camomilla.

Delle foglie necessarie.

Foglie di boragine.
Buglossa
Endiuia
Cicorea
Scolopendria, cioè lingua ceruina.
Tamarisco
Asaro
Lupulo
Fumoterre
Thimo
Sena
Cuscuta
Absinthio
Menta
Calamento
Pulegio
Origano
Mentastro
Serpillo
Maggiorana
Saluia
Rosmarino
Ruta
Abrotano
Centonico
Spica di tre specie
Sassifragia
Chamedrio
Chamepitio
Arthanita
Mirto
Gramegna
Trifoglio
squinanto
laureola
lauro
esula
tithimallo
pie coruino
pie colombino
corrigiola
sabina
millefoglio
baccaria
cime di rubo
cardo
lapa
valeriana
serpentaria
carthamo marino
soldanella
delle tre specie di consolida
piantagine
nenufari
philipendola
primauera
matrisilua
aquilegia
bettonica
peuerella
uermiculare
sempreuiua
cimbalaria
hepatica
centro di gallo
coda di cauallo
eupatorio
solatro fluuiale
solatro minore
prassio
artemisia
matricaria
vsnea, cioè herba molto minuta, che nasce ne' tetti delle case.
tasso barbasso
ruta capraria
ruta seluatica
berbena
calidonia
finocchio
camomilla
meliloto
centaurea
portulaca
linaria
angelica
pimpinella
parietaria
virga pastoris
sticade
scabiosa
serpillo
polio
cocumero asinino
capil Venere
lapario acuto
agrimonia
hipericon, cioè perforata.
alchechengi
caolo
viole
biete
mercuriale
altea
malua
urtica
basilicò gariofilato
rafano
verrucaria
gariofilata
cinq; foglio
colarea
polipodio
felice
salice
herba grassa.

De legni Necessarij.

Legno aloe, cioè xilo aloes

legno balsamo, cioè xilobalsamo

tre specie di sandali, cioè bianco, rosso, & giallo.

& il legno de Tamarisco

Delle tre scorze necessarie.

corteccie di cinnamomo

cassia lignea

mandragora

cedro

granata

raphano

sambuco

radice di cappari, d'incenso

Delle radici necessarie.

Radice di reubarbaro

reupontico

rubea tinctorum

zedoaria

gengeuo

costo

brionia

been, bianco, & rosso.

calamo aromatico

Meo

dittamo

tormentilla

& di fu, cioè ualeriana.

De liquori, & succhi non densati necessarij.

Liquore di mãna, ben che sia rugiada.

Di opio

hipocisto

acacia

aloe

laudano

scamonea

succo di liquiritia.

sangue di dragone

camphora

cera.

De succi, & liquori liquidi.

Succo di bietole.

viole

balsamo

olio

ciano

miele

succo di pomi granati

cotogni

succo di rose

aceto

succo di finocchio

agresta

absinthio

solatro

sempreuiua

zucca

cocumeri

anguria

squilla

latte di tithimallo

succo di menta

succo di scorze di mezo di sambuco

succo di Ebulo

succo di ireos

cocumero asinino, latte di esula, & di tutti i latticinii.

succo di chelidonia

succo di ruta, & herbe simili, che sono in uso

Delle gõme necessarie.

Mirra

incenso

euphorbio

Galbano

serapino

opopanaco.

bdellio

ammoniaco

sarcocolla

storace

l'una & l'altra pece

vernice

mastice

Gomma arabica

tragacantho

charabe

gomma di cedro

gomma elemi

gomma di edera

gomma di Abete

gomma di pino

terebentina

colla di pesce

gomma di finocchio

& gomma di ruta.

De Ossi necessarij.

Ossi di dattoli

corno di ceruo, & de gli altri ossi che si usã si narrano nella sequente colonna, cioè delle superfluità de gli animali.

Delle superfluità de gli animali.

Carne di Leone

fegato, & intestini di lupo

polmone di uolpe

pelle di dentro del ſtomacho delle galli- ne
Milza di pollo, & di cauallo
coagulo di lepore, che è megliodi tutti,
coagulo di capretto
capriolo
uitello
aſſungia di porco
gallina
anera,
cauallo
aſino
orſo
taſſo
becco
uolpe
gatto
auoltore.
aſſungia humana
Similmēte ſeuo di ca pra ouer di becco.
medolla di oſſa di gā be di vitello
ceruo
vacca
aſino
oſſo di cor di ceruo
corno di ceruo
fiel di toro
felle di becco
felle di capre
felle di lepore
felle di teſtugine
felle di ſparauiero.
felle di aquilla
ſero di latte
Latte di tutte le ſpe- cie
botturo
melle
cera
ſangue di colombo
oſſi di ſepa
muſchio
ſeta abruſciata, & cru da
ſterco di colombi humano
di gallo
ſterco di tarantola
auoglio
ſpodio
margarite, ouer perle
& caſtoreo

De Matalli neceſſarij.

Oro
argento
chalcecaumenon.
piombo bruſciato
battitura di rame
ceruſſa
marcheſita
litargirio.
minio
argento uiuo
& argento ſolimato.

Delle Pietre neceſſarie

coralli bianchi, & roſ ſi
lapis lazuli
pietra armena
pietra hematide
pietra iudiaca
pietra lincis
chriſtallo
calamita
antimonio
cinabrio
& marmore

De fragmēti, & gēme precioſe.

Saphiri
granate
hiacinthi
ſmeraldi
rubini, & altri ſimi- li.

Di alcune ſpecie di ter- ra condenſata, et me- zi minerali, liquali coſi naſcono.

L'aſphalto
ſolphore
chimelea
alume di rocca
alume iameno
terra ſigillata
vitriolo
fior di rame
auripimento
bolo armeno
arſenico
ſal commune
ſal gemma
ſal indo
ſal armoniaco
ſal nitro
ſal alchali.

CI sono ancora altre specie di simplici in vso, ma chi in vno paese & chi in vno altro, delli quali non accade, che ragioniamo, ma insegneremo quando, & come, & doue si debbano raccogliere li semplici, & elegere. & però cominciaremo dalle radici.

Le radici in che tempo si debbono raccogliere, come seccare & conseruare. & doue si habbiano à riporre quando sono secche.

DICONO alcuni, che le radici si debbono cauare nel Autunno, & altri nel principio di Primauera auanti, che crescano le frondi: percioche in questi duo tempi si troua la virtù nelle radici, piu che in alcuna altra parte, ma io credo, che molto piu humore si troui in quelle, che si cauano la Primauera, per non hauer prodotto oltre fusti ne foglie, ne fiori, da cui si tira tutto l'humore delle radici. & parmi perciò ragioneuol cosa, che quelle dell'Autunno non debbiano essere, per hauer di poco tempo fruttato, ne così piene, ne così uigorose, quātūque però non voglio negar io, che quelle della Primauera per esser molto piu piene d'humore di quel, che ui si conuerrebbe, & molto māco digesto, che nō è, poscia ql, che ui si ritroua l'Autūno, nō sieno piu atte a putrefarsi, & corrompersi nel serbarsi di lungo: al che hauendo rispetto Dioscoride, disse espressamente, che le radici si debbano cauare nel cadere delle foglie, che elle pducono, il che accadendo, secondo la natura di diuerse piante uarii tempi dell'anno. bisogna star attento di raccoglere ciascuna radice nel suo tempo determinato, stirpandole di terra, essendo pero possibile, tutte intere, & in quei terreni, & sotto quei climi del cielo, che li sono piu familiari.

Deuono oltre a ciò le radici esser ben nutrite, & ben salde, nette da ogni putredine: ma però, che non siano per troppa copia di superfluo nutrimento della grassezza del luogo, oue elle nascono, piu piene, & piu grosse del douere, ne ancora per difetto di quello suanite, & rugose. il che considerando Gale. mentre che scriueua delle radici dell'iride al primo libro degli antidoti: sono inutili uniuersalmente, diceua, in tutte le specie delle medicine quelle radici, che sono fiappe, & rugose. & quellle sono ueramente peggiori delle mezanamente nutrite, & mediocremēte cresciute, che passano la mediocrità della grossezza, & che contengono in se piu humore di quel, che ui si ricchiede.

Ma è però d'auertire auanti, che si secchino, di cauar fuori quella legnosa midolla, che quasi in tutte le radici si troua, per esser ella inutile, & di niun valore: come nelle radici dellla gentiana, del pan porcino,

no, dell'ariſtolochia rotonda, dell'iride, della brionia, della centaurea maggiore, & di alcune altre piante cotal midolla non ſi troui.

Secche, che ſieno poſcia la radici a baſtanza, & che ben ſi conoſce, che ſi poſſono conſeruare ſenza guaſtarſi, & ripõgaſi in luoghi oue nõ penetri il ſole, non entri il fumo, l'humido non tochi, & la poluere nõ arriui. ma ſia vn luogo eminente, & ſecco, che rimiri il Settentrione, o ueramente il mezzo giorno. quando ſi riponeſſero non del tutto ben ſecche, hauendo però auertenza, che in quel tempo l'auſtro humidiſſimo uento non gli ſpiri ſopra: poſſonſi poſcia coſi ſeruare tanto tempo, quanto elle durano, ſenza ſuanirſi, tarlarſi, & corromperſi, quantunque le ſottili, come ſono quelle dell'aſaro, del'aſparago, del phu, del ruſco, ouer bruſco, & altre ſimili, non durano piu d'vno anno, tutto che l'elleboro tal bianco, qual nero, per ſottil di radici che ſi ſia, ſino a trenta anni ſi conſerui buono.

Debbeſi dico oſſeruare il tempo del ricogliere, il luogo del riporre, & il termine del durare nõ ſolamente nelle radici, ma in ogni altra parte di ciaſcuna pianta, & parimenti de gli animali, come è il ſangue del becco, il fegato, lo ſterco, & il budello del lupo, il polmone della volpe, la veſica del porco cingiale, la ſpoglia delle ſerpi, & altre ſimili. ricolganſi adunque tutte queſte coſe quando ſi ritrouano del tutto piene della uirtù loro, & non in modo alcuno fuor de tempi, & delle ſtagioni appropriate.

Ne ſono però da biaſmare coloro, che nel cogliere alcune herbe, & radici oſſeruano alcuni tempi determinati, & alcuni aſpetti de pianeti del cielo, per ritrouarſi ſcritto da autori degni di fede, che le radici del la peonia per il mal caduco non ſi debbono cauar di terra ſe non nel ſcemare della luna. ne parmi, che ſia tal openione del tutto reprobabile, ne da comparare con le ſciochezze de gli incanteſmi, & altre coſe vane, ſcritte da Pamphilo, percioche eſſendo rette le noſtre coſe terrene dalle celeſti ſuperiori, può molto ben ſtare, che la Luna, come pianeta piu de tutti gli altri propinquo a noi, & di velociſſimo mouimẽto, habbia coſi nelle piante, come in molte altre coſe hor nel creſcere, & hor nel ſcemare, che ogni meſe ſi vede in lei, non poco riſpetto. onde non ſenza cagione diſſe Gal. che l'aliſſo herba ſi deue ricogliere pe i morſi de'cani rabioſi ne giorni canicolari, parimẽti i granchi de fiumi per lo effetto medeſimo, nel qual tempo ſi ricolgono gli ſcorpioni, & ſi ritroua l'ancuſa con la radice tutta piena di ſangue, come ancora ſi debbono ſempre le piante di natura calda ricorre in luoghi caldi, & aſciutti. & però ſcriuendo Hip. a Crateua diceua. sforzarati quanto è poſſibile di ricorre l'herbe delle radici nelle montagne, ouer ſopra gli alti colli. percioche queſte ueramente ſono piu ſalde, & piu acute di quelle, che naſcono in luoghi humidi, & acquoſi: & queſto per ritrouarſi

ne

monti la terra piu densa,& l'aere piu sottile. ma procurerai ancora di cogliere i fiori di quelle, che nascono intorno alli stagni, a i paludi, a i fiumi,& alle fontane,& massimamente quelle, che so io esser deboli, suanite,& di dolce sustanza.

Cauate oltre a ciò, che sieno le radici di terra, lauinsi prima in acqua chiara fin tanto, che siano ben nette dalla terra,& dal fango,& mõdinsi poscia da tutte quelle picciole & capillose radicette, che quasi tutte uniuersalmente hanno d'intorno,& ponganfi con ogni diligenza a seccare.& essendo, come sono quelle del finocchio, dell'apio, dell'asparago, del brusco, del polipodio, della rubbia, dell'endiuia & altre simili, secchinsi nell'ombra,& nel uento,& non si lascino in modo alcuno toccare dal sole, acciochenon ne risolua egli, per esser rare, & sottili, tutto quel buono, che ui si troua. ma se saranno di quelle, che naturalmente sono grosse, come di gentiana, d'enola, di mandragora, di brionia,& altri simili,& che il tempo sia nuuoloso, & d'inuerno, accioche tenendole a l'ombra non si muffino, ne s'infracidiscano, si possono securamente seccare al sole,& al uento. il che piu commodamente fare puossi, quando tagliandosi in sottil parti s'infilano in qualche sottil fune, in guisa, che l'vna parte non tocchi l'altra, ouer, che si distendono sopra gratici & ogni giorno piu & piu volte si mouano con la mano.

Come si debbano ricogliere & seccare le herbe,& riporle.

DEbbonsi parimenti ricorre, gouernare, & seccare l'herbe nel modo medesimo, che le radici: eccetto quelli, che giornalmẽte si adoperano uerdi tanto per l'uso delle medicine, quãto de cibi,& condimenti loro, come la lattuca, l'endiuia, la cicorea, la procacchia, la borragine, la bietola, l'atriplice, il cauolo, le uiole nere, la uetriola, la mercorella, la ruccheta, il nasturtio, il basilicò, il petrosemolo, il iusquiamo, il sẽpreuiuo, il solatro hortolano, l'halicacabo, la acetosa, l'asparago, la malua, l'acantho, & altre assai. come quando si vuole vsare alcune herbe calde, si tolgono alle uolte piu presto fresche, che secche, oue sia la intentione di meno scaldare: percioche l'humidità, che si ritroua esser nelle verdi, mitiga assai il calore, che si ritroua in loro. & queste sono l'amaraco, la menta, l'assenzo, il thimo, la thimbra, la ruta, la calamintha, il sisembro, il pulegio, l'abrotano,& altre simili.

Sono ancora alcune, che si debbono ricorre quando cominciano a produre i fiori, come è la centaurea minore, le viole, l'origano, il simphito petreo, il pulegio, il serpollo, l'amaraco, il polio, il thimo, il chamedrio, il chamepitio, la chamamila, il crisanthemo, la stecca, l'hissopo,

il fumoter-

il fumoterra, & altre simili piante, le quali per breuità trapasso.

Ricolgansi oltre a ciò queste cose ne tempi asciuti, sereni, non con nebbia, ne nuuoli, & non pioggia, & poscia ben nette dalla terra, & da altri mescugli, diligentemente si secchino all'ombra: come, che alcu ne ue ne sieno, che per hauer il fusto grosso, & carnoso, come è l'acan tho, & altre per hauer le foglie molto humide, & grosse, come fa pro cacchia, & il crethamo, che hanno bisogno d'esser secche al sole: percio che riponendosi a seccare all'ombra senza alcun dubbio s'infracidireb bono. secche adunque, che sieno, ripongansi in sacchetti, ouer scatole di legno, & debbonsi tenere ben serrate, accioche non si suaniscano.

Il perche errano molti speciali, che legate l'herbe secche in mazzetti l'apiccano al palco delle botteghe, oue non solamente perdono in bre ue tempo ogni vigore robbatogli delle diuerse qualità dell'aere, ma di uentano ancora vna sentina di mille sporcitie, perche non solamente si caricano in breue di poluere, & di tele di ragni, ma diuentano tutte nere per la gran moltitudine delle mosche, che giorno, & notte ui si riposano.

Ne ancho è cosa troppo laudabile il tenere appiccati ne sacchetti de tela, come costumano alcuni altri: percioche penetrandoui dentro l' aere al tempo del gran caldo, risolue, consuma, & suanisce ogni virtù loro, & la poluere che ui rimane, le guasta, & corrompe, di modo, che per conseruar l'herbe & parimenti le radici nella uirtù loro, non è mi glior cosa, che seruarle nelle scatole ben stiuàte, ouer in uasi di terra cotti diligentemente serrate, come insegna Hippocrate, scriuendo a Crateua cotai parole. tutti i medicamenti, che sieno, come succhi, & liquori portinsi in vasi di vetro. & l'herbe, i fiori, & le radici in vasi di terra cotta nuoui, accioche il uento, & parimente l'aria non ne risol ua il uigore. il che se vuol Hippoc. che s'osserui nelle fresche, tanto mag giormente si deue osseruare nelle secche.

Quando si debbono ricogliere i fiori, seccare, & ripore.

DEbbonsi oltre a ciò corre i fiori, come l'altre parti delle pian te nel tempo, che hanno piu uigore, & non quando gia mezo suaniti sono per cadere. quelli de cappari si ricolgono auanti, che s'aprano: & le rose quando non ben del tutto sono aperte: & tutti gli altri vniuersalmente, come sono vsciti ben fuori. & perche quasi per il piu tutti i fiori sono piu fragili, piu teneri, & piu sottili dell'her be, che li producono, nõ solamente bisogna non seccarli al sole, ma ne anco all'ombra in luoghi troppo caldi, percioche non manco gli suanisce la caldezza dell'aria, & da' luoghi eminenti, che si faccia quel la del Sole.

Secchinsi

Secchinsi adunque in luoghi temperati voltandoli, & riuoltandoli spesso, accioche non si guastino: vsino diligenza che restino secchi, ò nel colore medesimo, che haueano verdi, ò poco da quello stesso lontani: percioche è cosa certa, che quei fiori che nel seccarsi perdono in tutto il colore, non sono di valore alcuno nella medicina. seccansi benissimo distesi sopra lenzuoli di tela, & coperti con ueli piu sottili.

Durano i fiori secchi vniuersalmente vn'anno, quantunque quelli della camomilla, della centaurea, del crisanthemo, della ginestra, dello sparto, & delle rose alquanto piu in lungo conseruare si possino, tenendoli ben chiusi nelle scatole.

In che guisa si debbono ricogliere i semi.

HAnnosi parimenti con non poca diligenza da ricorre i semi, tanto quelli dico, che nascon all'herbe discoperti, come quel del Litospermo, del phalari, del finocchio, dell'aneto, del caro, & cimino che rinserrati in capi, come qllo del papauero, della nimphea, del melanthio, & dello iusquiamo. chi chiusi in bacelli. come le faue, i fagioli, i ceci, i piselli, i dolichi, & i lupini. chi dentro in cornetti, come il fen greco, il meliloto, la senape. & chi in diuersi inuolgi rauolti, quanto quelli che si ritrouano intorno alla midolla d'alcuni frutti, come è il seme del cedro, de gli aranzi, de limoni, delle pere, delle mele, delli cotogni, de' peponi, de cedruoli, delle zucche & delle angurie, togliendo quelle de' frutti, quando i frutti son ben maturi, & quelli dell'herbe, quando gia fate secche piu non uerdeggiano. & quantunque molti semi, si ritrouano, che molto piu d'vno anno si conseruano; non dimeno molto meglio & piu sicura cosa è rinouarli ogn'anno: percio che pochi ne rimangono che inuecchiandosi non s'infracidiscano, & cósi acquistano vn calore fuor del naturale loro. secchi adunque che siano, conseruansi nelle scatole, & in luoghi secchi: percioche ageuolmente tirano a se l'humidità del luogo.

Quando si debbono ricogliere i frutti, & dipoi conseruargli.

I Frutti poi, come sono le susine, le giuggiole, le bacche del mirto, le mele cotogne, le ciregie, amarene, le corniole, le sorbe, i fichi, i melagrani, & altri che serbano p l'vso della medicina, si debbono spiccare da l'albero, quãdo son bé maturi: quãtunque le sorbe per seccare si ricolgono non mature: auertendo però che doue sia intentione di molto costringere, & di ristagnare si debbono cogliere i frutti costrettiui, piu presto alquanto immaturi, che altrimenti. le noci poi, le mandorle, i pistachi, & i pignoli, & le nocciole non si ricolgano,

rità loro. ilche si conosce quando gli inuogli esteriori, che li sono atorno si scorticano per loro stessi. & che scotendo l'albero ageuolmente cascano: altrimenti molto nel seccarsi si ritirano, & rimangono assiderati. quelli adunque che di questi si conseruano secchi, ripongansi nelle scatole, & nelle casse, percioche meglio si conseruano, che ne sacchi, & quelli che si conseruano per tutto l'anno freschi, ò per maggior parte del tempo, attacchinsi in luoghi asciuti, come si fa con l'vua, con le pere, con le cotogne, & co i melagrani: ouer sopra la paglia, come si fa con le mele, con le nespole, con le sorbe, ouer sepeliscansi nell'orzo, & nel miglio, come si fa con i cedri, con i limoni, & con gli aranzi.

Come conseruare si debbano le corteccie.

LE Corteccie appo questo che si prendono da' frutti, come sono melle, del cedro, de melagrani, & dalle zucche: quelle che si leuano da gli alberi, come de incenso, di legno guaiaco, di sambuco, & di frassino: & quelle che parimenti si spogliano dalle radici, come di cappari, di mandragora, di thapsia, di turbith, di esula, & d'altre piante, non altrimenti si debbono seccare, che le radici, & così medesimamente riporre.

Come si debbano fare, & conseruare i succhi.

I Succhi ancora, come cose necessarie, sono da esser fatti, & conseruati che non si guastino per tutto l'anno, con ogni debita ragione, & diligenza. cauasi adunque questi non solamente dall'herbe, ma dalle radici ancora, & parimente da frutti.

Quelli che si cauano dalle radici, come è il cirenaico, & quello della glicirrhiza si debbono fare nello spuntare, che fanno le foglie da terra.

Quelli delle foglie, auanti che le piante producano i fiori, & che diuenti il loro gãbo legnoso, & quelli de frutti alcuni quando sono maturi, come vuol esser quel de melagrani, de cedri, de limoni, & delle bacche del mirto: & alcuni de gli alquãto immaturi, come delle noci, delle more, del licio, delle bache del ligustro & dell'acatia, il che parimenti si conuien fare con l'omphacio di tutti questi quelli si conseruano seccandosi al sole, oueramente a lento caldo di fuoco, come lo aloe, l'elaterio, quello dell'assenzo, & dell'eupatorio, dell'hipocisto, della liquiritia, & simili. & altri si conseruano così humidi senza seccarli, ne condensarli altrimenti: ma non però tutti si riserbano in vn medesimo modo: imperoche si serban alcuni chiarificandoli prima, &

cuo-

cuocendoli poi alquanto al fuoco, come si fa con quelli de rose,& d'endiuia, di buglossa, d'acetosa, di lupuli, d'apio, & di finocchio,& altri, senza cuocerli altrimenti, spremendoli, & lasciandoli fare la residenza,& tramutandoli di uaso, in uaso, finche si schiarficano, come si fa cõ quello di melagrani, & di cedri,& di limoni,& delle mele cotogne,& delle more. ma è molto ben d'auuertire, come dice Gal. al sesto lib. delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi che si corrompono ageuolmente, volendosi serbare i succhi liquidi. se nel chiarificarli non si cuocono à bastanza, & poscia nõ si metta sopra per conseruarli dello olio, come ben sanno fare i diligentissimi Speciali.

Gomme, lagrime, & ragie.

LE gomme sono come l'opopanaco, l'ammoniaco, il serapino, l'euforbio, il galbano, il bdellio, la mirra, l'incenso, la sarcacolla & la storace. la Ragia sono come la laricina, la terebentina, la abietina, la picea, la strobilina, la lentiscina, & quella del pino. le lagrime poscia, come è il latte, che si ricoglie de capi di papaueri, chiamato propriamente opio, la scamonea, quello della thapsia, il latte di tithimalo, di cancamo, il liquore della tragacantha, quel delle viti, del ginepro, de mandorli, di ciregie, & quella ancor, che chiamano volgarmente gomma Arabica. quantunque vogliono alcuni, che questa, & quelle de susini, de mandorli & di ciregie, piu presto siano gomme, che lagrime. ma sia pure come si voglia, il tutto sta in saper ben conoscerle, imperoche non mancano truffatori.

Alcuni seruano questi tempi à raccogliere i fiori, i semi,& le radici, & vogliono che nel mese di Aprile,& di Maggio, si raccogliano prima le herbe,& poi i fiori.

Ma i semi si debbono raccogliere l'estate, cioè nel mese di Giugno, ouer di Luglio: percioche allhora sono piu uirtuosi.

Ma le radici si debbono raccogliere nell'autunno, percioche in tal tempo le foglie,& i semi li seranno caduti, ouer seranno seccate, & allhora tutta la virtù della pianta è nelle radici.

Oltre à ciò le herbe si deueno seccare a l'ombra.

Ma i semi si debbono seccare al sol lento.

Ma differenza è tra le radici, percioche alcune si seccano al Sole, si come sono le radici grandi, parcioche sono di grossa sustanza. come è la radice di brionia, di reupontico, di aristolochia, di gentiana, di mandragora,& di altri simili: ma la radice d'ireos, petrosemolo, di finocchio, di apio, di gariophilata, di asaro,& simili, le quali sono di rara sustanza, si debbono seccare all'ombra. & tutte le cose predette, cioè i fiori, l'herbe, i semi,& le radici non si debbano riporre, se prima non sono

no ben secche, percioche si putrefarebbono.

Oltre di ciò è anco da guardarsi, di riporle oue vi sia fumo, ouer al Sole, ouer in luogo humido, ouer pien di poluere, percioche li caderebbe ogni virtù, ma si debbono conseruare in sacchetti di lino: ma i semi, & i fiori, & le radici, si debbono riporre, & tutte da sua posta.

Ma alcuni, si come è Rinaldo da Villanoua in vn certo suo libro scriue, che l'herbe, i fiori, le radici, & i semi, che hanno mirabile proprietà ad alcune infermità, raccolte, secondo che i segni del zodiaco. percioche alcuni segni sono mobili, si come è l'Ariete, Cancro, Libra, & Capricorno: & in questi segni mobili sono da esser raccolti i succhi, i semi, & le radici solutiue, percioche piu felicemente, & piu presto operano.

Tra le herbe, si come è il mezereon, la sena, & la laureola.

Tra i semi, si come è il seme del carthamo, & di laureola.

Tra i succhi la scamonea, il succo d'ireos, & di cocumeri seluatichi.

Delle radici, si debbono cogliere, si come è il turbith, l'esula, il reubarbaro, & cose simili.

Ne gli altri segni che sono stabili, ouer fissi, cioè Tauro, Leone, Scorpion & Aquario, in questi segni si debbono raccogliere similmente le herbe, le radici, i succhi, & li semi, stittiche & constrettiue. percioche meglio opera ranno contra il flusso, & i vomito.

Tra l'herbe si raccoglie, la piantagine, il Mirto, & la felice.

Delle radici, si come è la radice di felice.

Tra succhi, come è il succo di meli cotogni, d'acacia, & di mirtilli.

De semi, si come è il coriandro, il seme di Mirto, & di rose & altri.

Tra frutti si raccogliono le sorbe, i cotogni, i pomi granati, pere, nespole, sumach, & galla.

Tra gli altri segni del zodiaco, che sono quattro, i quali non sono stabili, ne mobili, ma sono medij, cioè Vergine, Sagittario, Gemini, & Pisces, ne quali sono da esser raccolte le herbe, le radici, & i semi, i quali non sono solutiui, ne stittici, si come è il finocchio, l'apio, l'abrotano, l'artemisia, la menta, & altri semi simili.

Ma perche questo modo sopradetto è troppo difficile per gli speciali, si lasci à peritissimi dottori. si debbono adunque raccogliere in tempo sereno, chiaro, & non ventoso: è ancho da guardare che non si raccogliano finche non siano nella loro perfetta bontà, & maturità, & nel suo tempo, & non si raccolgano quando sono vecchie, & consummate per alcuna loro infermità.

E anco cosa degna da saper che le herbe, che si raccolgono in terre montuose, e dure, sono piu forti di uirtù, che quelle che si colgono ne

gli horti, nelle valli, nelle terre grasse & ne giardini.

Oltre a ciò si debbe corre tra le herbe, quelle che sono piu romase, & che sono co'suoi semi, si come è il sticados, il mentastro, il dittamo, el tribolo marino, & l'hissopo, & simili.

Sono da esser raccolti i fiori auanti, che cadano, si come sono i fiori di alcanna, di tormentilla, di hiesmino, & simili.

Ma il tempo di raccogliere i frutti è quando sono buoni, maturi, si come è l'vua, i fichi, le prugne, i dattoli, & altri simili.

I semi si debbon raccorre quando si cominciano à seccare, & cadere, & inanzi, che cada sopra quelli l'acqua, che dalla pianta si distrugge.

Il tempo di cogliere le radici, i rami, & le scorze è quando comincia à cadere le loro foglie. oltre à ciò bisogna cauare i succhi delle piante, mentre che sono tenere, si come è il succo della celidonia, & della sempreuiua, & dell'hipocisto, & dell'absinthio, & di simili, quando che vorrete cauare il latte d'vna pianta, ouer di alcun albero, sarà necessario, che si tagli mentre che la pianta uiue ancora in terra, & non dopo che ella serà cauata.

Douete ancora sapere, che le radici, le foglie, & i rami sian di qualunque pianta si voglia, non si debbono seccare, se prima non sono lauati dalla terra con acqua, & dalle sporcitie loro. oltre di ciò si debbono seccare in luogo ombroso, oue non ui sia humidità. & ripongansi i fiori delle herbe medicinali in casse di legno, & similmente si conseruano l'herbe stittiche, & le radici. ma i semi si debbono riporre in sacchetti di cuoio, accioche meglio si conseruino, come narra Dioscoride.

Ma percioche il modo sopradetto per gli speciali. & massimamente per gli indotti è alquanto confuso. si deue raccorre nel mese di Marzo le uiole, & di quelle farne i trochisci de uiole, & il siropo violato, & cauarne il succo, & l'olio violato, & farne acqua. ne seccarete ancora à l'ombra nel medesimo tempo, & le reponerete.

Raccogliete similmente nel medesimo mese il fumoterre, & ne fate il siropo maggiore & minore, ne cauate ancora il succo, & il reseruate, benche tutte queste cose si possono fare nel principio di Aprile. similmente incominciate à raccogliere il mastice infino al fine di Aprile.

Coglilete ancora la squilla secondo l'arte, & ne fate l'acero squillitico & lohoc di squilla, & l'ossimelle.

Nel mese di Aprile si deue raccorre l'euphragia, della qual fanne acqua, & anco seccala, percioche è mirabile per gl'occhi.

Similmente raccogliete i fiori di boragine, di buglosa, de quali ne fate conserua, & ne seccate, & ne destillate. & fate acqua di boragine, & di buglosa.

Oltre

Oltre ciò si deue raccorre gli occhi di piopa: de quali ne fate l'vnguento populeon.

Etiandio raccogliete la mēta, la maggiorana, la citronella, l'iua maggiore, gl'asparagi, & li reseruare.

Ancora cogliete i lilii, & ne fate l'olio chiamato irino.

Cogliete similmente il meliloto, & ne fate empiastro.

Anche cogliete la scolopendria, la betonica, & il capil venere, & ne destillate, & ne desiccate, & riponete.

Similmente cogliete le viole gialle, & ne fate olio, chiamato olio cheirino.

Deuesi ancora raccogliere la borsa pastoris, & farne acqua & seccarne, & raccoglierne.

Nel mese di Maggio, si deue raccogliere le rose rosse, & farne acqua mentre sono fresche, & fate l'acqua rosata, & la purificate al sole: oltre a ciò, che cauate il succo, & il reseruate, & ne fate la conserua rosata, & il zuccharo rosato, & finalmente ne fate l'oglio rosato ottimo secondo l'arte.

Ma notate, che in doi modi si puo far l'olio rosato. prima si puo fare delle rose non complete, & de l'olio omphacino, il qual oglio è piu stitico & confortatiuo, & freddo. secondo si puo fare l'olio rosato di olio di oliue mature. il qual è piu . . . & mitigatiuo del dolore, & non è tanto freddo, si come è il primo. ancora ne seccate & le seruate & etiandio seruate i boccoli di quelli auanti, che s'aprano, percioche sono piu stittici, & cordiali, & ne fate di quelle i trochisci diarodon.

Si deue ancho raccorre nel medesimo mese il papauero bianco, il nero, & il rosso, & ne reseruate per l'vso, delquale ne fate l'opio, & l'ipociste pur nel medesimo mese.

Oltre a ciò raccogliete la camomilla, & ne fate l'olio, & ne reseruate i fiori essendo secchi.

Ancora si deue racorre i fiori di ginestra, & farne il mele ginestrino, ilqual è ottimo per le scrophole, ne fate ancora l'acqua buona per il mal di renella.

Cogliete similmente i fiori di malua, & ne fate il mele maluato.

Etiādio cogliete l'anetho, & ne fate olio, ancora cogliete i capi del iusquiamo & ne seccate.

Raccogliete similmente il seme della Bursa pastoris, & il riponete.

In questo medesimo si deue raccorre la saluia, & cauarne acqua, & ancor desiccarla, & poi seruarla.

Sono alcuni ancora, che raccoglionogli hermodattili. ma io penso, che meglio sarebbe raccorli nel mese di Agosto, & raccogliete similmēte la gomma dell'hedera, & altri simili. deuesi ancor raccor la māna in qsto mese tanto in oriente, quanto in Calabria: percioche all'hora que

sta rugiada cade dal cielo.

Nel mese di Giugno, cogliete tutte le herbe, che si debbono riporre, si come è il cedro, l'origano, il pulegio, il sticados, il polio, la celtica, l'abrotano, l'absinthio, il prassio, ouer marubio, l'eupatorio, l'hipericon, il chamedrio, il chamepithio, la satureia, il rosmarino, la centaurea maggiore, & minore, l'artemisia, l'agrimonia, il penthafilon, il millefoglio, la betonica, il thimo, l'epithimo, l'hissopo & simili, i semi delle quali, ne le loro radici sieno in vso.

Raccoglieteancora le balaustie, & le riponete. si fa ancora nel fine del medesimo mese l'aloe dei succhi dell'herba zambana. cauasi etiandio il succo delle radici della liquiritia, & il reseruate, ma le sue radici si debbe raccorre nel mese di Agosto, le quali cauate le seccate, & riponete.

Deuesi raccorre pur nel medesimo mese, il comino, l'aniso, l'incenso, la vernice, l'ammoniaco, l'opoponaco: ma alcuni dicono, che si deue raccogliere nel mese di Maggio. fassi ancora la scamonea, la qual è il succo inspessito d'vna certa specie di volubile, ouer d'vna specie di tithimalo.

Nel mese di Luglio deuesi raccorre il seme di Laureola, & fare etiandio l'elettuario di latte di vna bula.

Cauasi ancora il succo di cocumeri seluatichi.

Raccogliesi similmēte il seme di fen greco, di genestra, staphisagria, il seme macedonico, di petrosemolo, d'apio, di ruta, di iusquiamo, di granasolis, di senape, di urtica, di eruca, & di piantagine. debbesi ancor raccorre i quattro semi freddi minori, cioè di scariola, di endiuia, di lattuca, & di portulaca: & i semi quattro maggiori, cioè d'anguria, di citrulli di melone, & di zucca.

Coglieteancora il seme di leuistico, di cicuta, & di pastinaca seluatica, & il seme di caruo. deuesi similmēte fare l'acatie nel fine di q̄sto mese del succo di prunelli seluatici, & seccateli al sole. cogliete etiandio pur nel fine di questo mese, ouer nel fine di Agosto l'anthera, & il seme del siler montano, & il seme di nasturtio, & di ruta.

Nel mese di Agosto deuonsi cauare le radici di sassifragia, di liquiritia, di acoro, di cipero, di galanga, di mandragora, di brionia, di brusco, di reupontico, di cassia lignea, & di piretro.

Cauate similmente le radici del dittamo, di tormentilla, & di faua inuersa, ouer di solatro maggiore.

Deuonsi etiandio cauare le radici di gentiana, di esula, di aristologia longa, & rotonda, di cocumeri, di enula, delle tre specie di consolida, di valeriana, di meu, di gariophilata, di apio, di petrosemolo, di finochio, di brusco, di asparagi, d'ireos, & simili. cauate similmente nel

fin di questo mese, & cogliere il seme, & la radice di brionia. fassi ancora il vischio, & la terebentina delle grane verdi.

Nel mese di Settembre raccogliete l'agnocasto, cioè il suo seme, & le radici di cappari, & dell'vno, & l'altro heleboro, cioè bianco & nero, & le radici di peucedano.

Cogliete ancora la lingua ceruina, o il citrach, & il capiluenere, & il seme & fiore di finocchio, & le seccate. percioche all'hora è ottimo il seme di quello.

Nel mese di Ottobre raccogliete la philipendula, la centaurea, l'absinthio, & il pan porcino.

Nel mese di Nouembre deuesi raccorre il legno del cedro, & secondo alcuni l'Esula, & il mezereon.

Nel mese di Decembre cogliete le bacche di lauro, & ne fate l'olio laurino, & l'olio di lentisco, & i frutti di ginepro, & i pomi della mandragora.

Nel mese di Genaro deuesi raccorre i frutti del brusco, & cauare le radici, dell'oringio, & comporle, & le scorze di cedro, lequali componete, & seruate.

Nel mese di Febraro cogliete la cimbalaria, l'hepatica, la pulmonaria, & cominciate a raccorre le viole infino al mese di Marzo.

Notate oltre à cio, che tutte l'acque, che si distillano con l'herbe si debbono stillare nella Primauera, cioè da mezo Marzo infino al fine di Aprile, & poi che sarãno fatte, si debbono porre al sole almeno per quindici giorni, accioche si purificano dal fumo.

Ma se non volete, che punto sappino da fumo le stillate à bagno Maria.

In che modo si debbano riporre l'herbe, i fiori, & i semi, & altri accioche si conseruino.

E Necessario, che si ripongano i fiori dell'herbe medicinali in casse de legno, & i semi in sachetti di coio.

Debbonsi riporre le cose humide, si come sono i succhi, le gõme liquide gli elettuarij & simili in uasi grossi di uetro, ouer di terra vitriata, ouer di argento, ouer di corno, & simili.

Ma le medicine molle, che sono da esser riposte in vasi di rame. similmente ripongansi gli vnguenti, ne quali intrano le pece, & l'aceto.

Gli Grassi, i ceruelli, debbonsi porre in vasi di stagno.

Le polueri, si come è la hiera pigra, & simili, ponganfi in vasi di terra di bocca stretta, serata la bocca, della qualle si obtura con cera, ouer con creta, accioche non si risolua la loro virtù.

Ripongansi i rob, si come è il rob d'vua, di cotogni, di pomi, di

 mirto,

Mirto, & simili in vasi di terra nuoui: percioche la terra tira a se la loro humidità.

Gli olij debbonsi riporre in vasi di vetro, la cui bocca sia chiusa, accioche non si destruggano, & non pucino.

Le specie aromatice, si come è il zibeto, si pongano in vasi d'oro, ouer d'argento indorato, ouer in vasi di vetro.

Tutte le cose acetose, che si debbono seruare, si pongano in uasi liniti di cera, ouer di pece.

Deuesi riporre ogni specie di uino in uasi di vetro, ma quello che è facile da corromperst pongasi in uasi di terra, accioche quella disecchi ogni sua humidità superflua, laqual è causa, che quel si corrompe.

Ma non sarà fuor di proposito se per ordine di alfabetto racontamo gli semplici, & le lor parti, come sono le radici, le foglie, i fiori, i semi, i frutti, le corteccie, le gomme con i succhi, & acque loro: & oltre a ciò quali minerali si richieggano alla speciaria, & quale parti di animali, in che tempo si debbano raccogliere, allogare, & quanto durino.

In che tempo si debbano raccogliere le radici, in che luogo conseruarle, & quanto tempo durino.

Deue lo speciale hauere ordinariamente le sequenti radici nella sua bottega:

Di Acoro
Asfodelo
Altea
Apio
Aristolochia
Asaro
Bedeguar
Brionia
Brusco
Buglossa
Boragine
Centaurea maggiore
Calidonia
Ciclamine
Ciparo
Condisi
Consolida
Costo
Ditamo
Enula
Felice
Filipendula
Finocchio
Frassino
Gariofilata
Gentiana
Gramegna
Giglio
Ireos
Iringo
Liquiritia
Malua
Meu
Moro
Peonia
Petroselino
Peucedano
Piantagine
Piletro
Reubarbaro
Reupontico
Rubea
Rubo
Satirion
Sassifragia
Scruphularia
Solatro
Sparagi
Spatula fetida
Tormentilla
Valeriana.

Queste

Queste sono le radici, che communemente si usano nella maggior parte delle speciarie, le quali si raccoglieranno ne i tempi, che scriueremo.

ACoro si deue raccorre nel principio dell'estate, & ben lauarlo, & con vn coltello nettarlo dalle superfluità estrinseche, poi tagliarlo in quatro parti. si deue seccar al sole, & secco si conserua per tre anni. alcuni vogliono, che si debba raccogliere nel mese di Agosto, come si fanno l'altre radici.

Apio, cioè la sua radice si deue cauare nel mese di Agosto, & nettar la dalla terra, & da ogni altra superfluità, & oltre à ciò cauare la medolla di dentro, il che etiandio far si deue nelle radici di fenocchio, & di petrosemolo.

Amphodello, perche si troua in ogni tempo non si deue seccare, percioche è meglio fresco.

Bedeguar si deue raccogliere nel mese di Agosto, & similmente la brionia, & il brusco.

Centaurea maggiore, cioè la sua radice si deue raccorre nel mese di Luglio.

Ciclamino si raccoglie nel mese di Ottobre.

Chelidonia si puo conseruare tre anni.

Cipero si conserua per doi anni, & si deue raccorre nel mese di Agosto.

Costo si puo conseruare per dieci anni.

Dittamo si colga il mese di Agosto, & si conserua doi anni.

Enula si deue raccogliere nel principio dell'estate & seccarla al sole. & secca si conserua da doi fino à tre anni.

Filipendula si coglie nel fine dell'Autunno, ouer nel mese di Ottobre, si conserua dieci anni.

Gentiana si raccoglie nel fin della Primauera, ma alcuni vogliono che sia meglio il mese di Agosto.

Gariofilata si raccoglie pur di Agosto.

Liquiritia pur si raccoglie di questo mese.

Meu si coglie di Agosto, & si conserua per doi anni.

Peonia si raccoglie l'inuerno, ma alcuni la cauano di Agosto quando la Luna scema. si conserua per vn'anno.

Peucedano, si raccoglie di Settembre, & si conserua vn'anno.

Piretro si caua l'inuerno, ma alcuni uogliono di Agosto, & si conser ua per cinque anni.

Reubarbaro, & Reupõtico dicono che si puo cõseruare dieci anni.

Solatro si deue raccore nel mese di Agosto, similmente i sparagi, & la Sassi-

la Saſſifraggia, laqual ſi conſerua per tre anni.

Tormentilla ſi raccoglie pur d'Agoſto, & anche la Valeriana, la qual ſi ſeccha al Sole, & dura tre anni.

Ireos ſi deue raccorre nel meſe d'Agoſto, & ſi conſerua doi anni.

Iringi ſi colgono nel meſe di Decembre.

Ma debbe lo ſpeciale auertire tre coſe attorno alle radici, prima, come habbiamo detto, deue oſſeruare il tempo, nel qual ſi hanno à raccoghere, dipoi il modo di ſeccarle, & riporle, & appreſſo quanto tempo poſſano durare nella lor virtù.

Quanto alla prima tutte le radici ſi debbono raccorre nel cadere delle foglie, come vuol Auicenna.

Quanto alla ſeconda, le radici non ſi debbono ſeccare, ne riporre, ſe prima non ſono lauate con acqua dalla terra, & dalle immunditie. dice Albugaſis, che in quel giorno che ſi cauano le radici ſi debbono porre à ſeccare, ò al Sole, ò in luogo ventoſo: & mentre che elle ſi ſeccano ſi deue andare riuolgendo al Sole, & la notte ſi pongan in loco ventoſo lontan da ogni humidità, & queſto ſi uada facendo, finche ſiano ſecche, & ſe ſarà tempo nuuoloſo, ſi mettano in alcun criuello, ò altro inſtrumento comodo al fuoco, in guiſa che il calore le ſecchi, & ſe fuſſe biſogno ſeccarle preſtamẽte, ſi debbono porre in alcuna padella di terra larga, ben calda, & ſopra quella diſtendere le radici, & andarle volgendo, & ſe la padella diuerrà fredda, tornarla à ſcaldare, & poi tornarui dentro le radici.

Quanto alla terza, cioè quanto tempo poſſano durare le radici nella lor virtù, dice Auic. che generalmente non paſſano oltre a tre anni. ma ſapiate, che quelle che ſono di rara ſoſtanza ſi debbono rinouare ogn'anno. ma quelle che ſono di groſſa, ſi poſſono conſeruare da doi fino à tre anni.

Le herbe, & le foglie delle piante in che tempo ſi debbano raccorre, in che guiſa riporle, & quanto durino.

Le herbe, & le foglie neceſſarie alla ſpeciaria ſi raccoglieranno, & riporrano come diremo appreſſo, lequali piu vſate ſono le ſequenti.

Abrotano
Abſinthio
Acetoſa
Adianto
Agnocaſto
Agrimonia
Alchechengi
Altea
Alleluia
Ambroſia
Apio
Arnogloſſa
Arthemiſia
Aſpergula
Balſamita
Berbena
Betonica
Bietola
Borragine
Branca vrſina
Bugloſſa
Burſa paſtoris
Calamenta
Calendula

Ca-

Camedrios
Cameleonta
Camepitheos
capil venere
cardo benedetto
cauda equina
cauli
centaurea minor
centinodia
cetrach
centonica
chelidonia
cicorea
cimbalaria
cime di rubo
Consolida di tre specie
cotula fetida
crassula di due specie
cucumero asinino
cuscuta
creta marina
Dauco
Edera arborea
edera terrestre
endiuia domestica
endiuia seluatica
epatica acquatica
epatica terrestre
epithimo
eufragia
eupatorio
Felice
flamola
fragarie
fumoterre
Gallitrico
gariofilata
Hipericon
Isopo
iusquiamo
Kalendula
Lapatio acuto
lapacio rotondo
lattuca
lauro
lappa maggiore
lappa minore
lentichia aquatica
liglio
lingua ceruina
lingua di vccello
Maiorana
malua
Mandragola
marubio
matricaria
melissa
mercuriale
mille foglio
mirto
morella
Nasturtio
Nenufaro
Occhi di piopo
origanò
osmunda
os mundi regalis
ozimo gariofilata
Parietaria
pie di colombo
pimpinella
piātagine di due specie
policaria
polio
prasio
primula ueris
pulegio
Quinquefoglio
Rosmarino
Ruta
Saluia
Saturegia
Sauina
Scabiosa
Scolopendria
Sempreuiua
Serpillo
Sticados
Tapsus barbatus
Tetrahit
Tamarisco
Thimo
Trifoglio
Vermicularia
Violaria
Virga pastoris
Vrtica
Vsnea

Absinthio nostro è l'absinthio romano, il meglior tempo di raccoglierlo è la Primauera, ma alcuni dicono nel mese di Giugno, & alcuni altri nel fine della Primauera: deuesi seccare all'ombra, dura vn' anno.

Agnocasto non si deue raccorre, percioche si troua in ogni tempo verde: percioche è di maggior virtù essendo verde, che secco.

Adiantio si troua in ogni tempo verde, & non si deue seccare se non per bisogno di stringere, & similmente, si deue fare in tutte l'herbi capillari, si come è il capiluenere, & il cetrach, & simili.

Arthemisia

Arthemiſia è di virtù piu efficace verde, che ſecca, ſi raccoglie nel meſe di Giugno, & dura infino à vno anno.

Abrotano, raccoglieſi di Giugno.

Betonica è piu efficace freſca, che ſecca, nondimeno ſi deue raccorre nel meſe di Aprile, & di Giugno.

Branca vrſina ſi deue porre verde ne vnguenti, & non ſecca.

Burſa paſtoris, ſi raccoglie nel meſe di Aprile.

Calamento montano ſi deue raccorre, quando, che haurà prodotto i fiori, & ſi ſerua vno anno.

Camedreos ſi raccoglie nel fin della Primauera, quando haurà prodotto i fiori, cioè nel meſe di Giugno: deueſi ſimilmente raccorre la herba col fiore, eſſendo le radici leuate. il qual ſeccato all'ombra, dura tre anni.

Camepitio ſecondo alcuni, ſi deue raccore nel meſe di Giug no, ma è meglio raccorlo dopo che haurà prodotto il ſeme, & ſi puo adoperare per tre anni.

Cardo benedetto ſi raccoglie co i fiori.

Cicorea è di piu virtù eſſendo verde, che ſecca, nondimeno raccolta ſi puo ſeruare vno anno.

Centaurea ſi deue raccogliere ſecondo alcuni nel principio dell'eſtate, ma ſecondo altri nel meſe di Giugno.

Cotula fetida, & odorifera ſi deueno cogliere ambedoi in vn tēpo, cioè quando hanno i fiori.

Craſſula, cioè ambedue le ſpecie di quella, ſi deue porre nelle medicine freſca, percioche ſecca non è di niuno valore.

Dauco ſi colga con fiori, eſſendo le radici leuate, ſi ſecca all'ombra, dura vn'anno.

Endiuia ſia di qualunque ſpecie ſi voglia, ſecca non è di niun ualore. onde ſi deue adoperare freſca. oltre di ciò ſi laui: percioche la ſua virtù è nella ſuperficie.

Epithimo ſi colga nell'autunno.

Flammola verde è di grande efficacia, ma ſecca non è di alcun valore.

Fumoterre ſi deue porre ne medicamenti verde, ſi raccolga quello, che produce il fiore di colore di viole, & non quello, ch'l produce al quanto bianco cineritio, ouer pallido. alcuni dicono, che il miglior tempo di raccoglierlo è nel principio della Primauera. ma alcuni altri nel mezo di Marzo: percioche all'hora è buono da farne ſucco, ouer da farne ſiropo. ma per ſeruarne ſi deue raccorre quādo ſi troua, ma è di piu efficacia freſco, che ſecco.

Gareofilata freſca è di piu efficacia, che ſecca, nondimeno ſecca ſi puo ſeruare vn'anno.

Iſopo

Isopo si deue raccorre nell'estate, cioè nel mese di Giugno quando produce i fiori, si deue seccare, & suspendere in luogo ombroso, non fumoso. dura infino a vno anno.

Iusquiamo bianco: percioche il negro non è in vso, essendo mortifero, si colga nel mese di Maggio, è di piu virtù fresco, che secco.

Lauro, cioè le sue foglie seccate in luogo ombroso, non molto fumoso dura vn'anno.

Maggiorana si deue raccorre nell'estate con i fiori. deuesi seccare in luogo ombroso, & dura vn'anno.

Mandragora è di piu virtù fresca, che secca.

Marubio in luogo ombroso suspeso si serua per uno anno in molta efficacia.

Melissa cosi verde, come secca è di grande efficacia, si deue prima seccare al sole, & di poi all'ombra, & dura vn'anno.

Millefoglio si deue raccorre nel mese di Giugno.

Mirto, cioè le foglie sue, quanto piu sono fresche, tanto piu sono efficaci.

Nasturtio è di piu uirtù verde, che secco.

Origano delli horti si colga nel tempo, che produce i suoi fiori, cioè nel mese di Giugno, & si deue raccorre co i suoi fiori, & foglie insieme essendo leuati i fusti, deuesi seccare all'ombra, & si serua per vn'anno.

Oculi popoli si deueno raccorre nel mese di Aprile.

Parietaria è di piu efficacia verde, che secca.

Policaria si colga con fusti, ma ne medicamenti non si deue porre rami, si puo seruare per vn'anno.

Polio si raccoglie nel mese di Giugno, cioè quando produce i fiori dura vn'anno.

Portulaca è di più virtù fresca, che secca.

Prassio si puo seruare per vno anno, si colga nel mese di Giugno.

Pulegio si raccoglie nel mese di Luglio con i fiori, dura vn'anno.

Rosmarino si deue raccorre nel tẽpo di Giug. si serua ꝑ vno anno.

Saluia si colga nel mese di Maggio, si secca all'ombra, & serua per vn anno.

Saturegia similmente si puo raccorre nel mese di Giugno, & si debbe seccare all'ombra, si conserua per un'anno.

Scabiosa verde, è di grande efficacia, ma secca non è di niun valore.

Scolopendria, si raccoglie nel mese di Aprile, & ancho di Settembre.

Sempreuiua si deue porre nelle medicine verde: percioche secca è di niun valore.

Serpillo si deue raccorre quando fiorisce insieme co suoi fiori, si puo conseruare per vno anno.

Tasso barbasso verde ha gran virtù, ma secco poca, ò niente.

Thimo

Thimo ſi raccoglie nel meſe di Giugno.

Violaria ſi deue porre freſca nelle medicine.

Virga paſtoris è di grande efficacia verde, & ſecca, ma piu verde.

Ma finalmente diciamo, che l'herbe ſi debbono raccogliere quando le lor foglie ſono nella lor prefetta grandezza, & auanti, che il lor color ſi muti.

Il modo di ſeccarle, & di riporle è il medeſimo, che di ſeccare, & di riporre le radici.

Et ſi come le radici dopo duo ò tre anni ſi fanno debili di virtù, coſi le herbe, le quali ſi debbono riporre ben ſecche, accioche non ſi putrefacciano, & il luogo oue hanno da ſtare ſia lontan dal fumo, dal ſole, dalla poluere, & dalla humidità.

Quante ſpecie di fiori ſi ricchiedano in vna ſpeciaria, quando ſi debbano raccogliere, doue riporli, & quanto duri la lor virtù.

I fiori, che ſono neceſſarii in vna ſpeciaria debbe il ſpeciale andar allogando per ordine di alfabetto, come detto habbiamo.

Si come fiori di Abſinthio.	caprifoglio	Nenufare
agnocaſto	cappari	Oleandro
aglio ſeluatico	croco	Roſa
anthos	cuſcuta	roſmarino
Borragine	Epithimo	Salice
balauſtie	Geneſtra	ſambuco
bugloſa	Keiri	ſquinanto
cameleonte	Lambruſca	ſtecade
camomilla	Malua	Thamariſco
	mirto	Viole.

Fiori di Abſinthio deuonſi cogliere nel principio dell'Eſtate.

Agnocaſto nell'Autunno, & nella Primauera. ſi ſerua per vn'anno.

Aglio ſilueſtro ſi debbe raccorre nel fine delila Primauera, i quali ſeccati all'ombra ſuſpenderete.

Anthos ſi ſeccano al ſole, & durano vn'anno.

Boragine & la bugloſa ſi raccoglie nel meſe di Aprile.

Balauſtia ſi puo raccorre nel meſe di Giugno, ſi conſeruano con la lor virtù doi anni.

Camomilla ſi colga nel meſe di Maggio, co i quali ponete etiandio le foglie.

Cappari ſi debbono corre mentre, che ſono ſtretti, & nõ larghi, percioche quando ſono aperti non ſono di niun valore: ſi pigliano, & ſi condiſcono con ſale, & aceto, & ſi conſeruano per vno anno.

Cuſcuta, cioè podagra di lino ſi coglie nel meſe di Maggio, ouer di Luglio, dura infino a doi anni.

Epithimo ſi deue raccorre quando produce i fiori.

Gineſtra ſi deue raccorre nel meſe di Maggio.

Keiri colgaſi nel meſe di Aprile.

Lambruſca, ouer fior di vite ſeluatica, ſi deue raccorre, quando incomincia a fiorire: ſeccaſi all'ombra. & ſi riponga in alcuna ſcarola.

Mirto, cioè i lor fiori quanto piu ſono freſchi, tanto piu ſono di piu efficacia, & non ſi poſſono ſeruare.

Malua ſi colga nel meſe di Maggio.

Nenufaro colgaſi nel meſe di Luglio, ouer di Settembre, ſi puo ſeruare per doi anni. il miglior è quello, che naſce nelle regioni calde.

Roriſmarino, cioè il ſuo fiore, ſi deue raccorre nel meſe di Aprile, & ſi debbono ſeccare alquanto al ſole. durano infino a vn'anno.

Roſe ſi pongono nelle medicine freſche, & ſecche. alcuni racogliono le roſe dopo che ſono mature, ma coſi lungo tempo non durano, ma ſi debbe cogliere, mentre che non ſono ben aperte nel meſe di Maggio, & quando alquanto ſono roſſe. ma ſe ſono pallide, ouer negre non ſi debbono porre nelle medicine: percioche è ſegno, che ſono conſumate, & raccolte auanti il tempo. & raccole adũque, come habbiamo detto, ſi ſeccano al ſole, & durano duoi anni.

Squinanto ſono quei peli, che naſcono nelle ſpiche, che ſono nelle cime di rami, dura infino a dieci anni. oltre di ciò ſi troua nel ſquinanto alquanto di legnetto, il quale quando ſi debba adoperare nelle medicine biſogna leuarlo uia.

Stecade ſi raccoglie nel meſe di Giugno, l'vno, & altro, cioè citrino, & arabico dura vn'anno.

Viole debbonſi raccorre da mezo Gennaio infino a mezo il meſe di Marzo. ma alcuni dicono, che ſi deue raccorre nel meſe di Aprile: pcioche all'hora ſono piu mature, ſi conſeruano per doi anni, ma meglio è rinouarle ogn'anno.

Alla fine ſi debbe ſapere, che i fiori ſi debbono raccorre quando ſon bene aperti, & non aſpettare, che ſian caduti, ò che cominciano a ſeccarſi, ma le roſe ſi debbono raccogliere auanti, che ſiano ben aperte, le quali ſi mettano a ſeccare al ſole, & mentre ſi ſeccano, vadanſi molte volte volgendo con le mani, & ſe nel giorno, che ſi raccogliono non fuſſe ſole, ſi pongano in alcun luogo uentoſo, & ſecco, & il giorno ſeguente ſi pongano al ſole, finche perfettamente ſian ſecche: poi ſi ripongano in alcun vaſo di terra, il qual ſi ſerri bene, accioche l'odore, & il colore non ſi perda. & ſono alcuni, che vogliono, che tanto ſtiano al ſole, che di dieci libre di roſe, ò di altri fiori verdi, non ne rimanga ſe non vna eſſendo ſecchi. coſi ſi debbono ſeccare,

&

& riporre le rose,& ogni altra specie di fiori.

Ma quanto tempo si conseruino con le lor virtù è minore,che quello,che si conseruano le radici,& le herbe:percioche sono di piu sottil sustanza,fuor che la camomilla,che longo tempo si conserua.

Vogliamo poi,che nel luogo oue stanno non sia ne fumo,ne sole, ne poluere,percioche si putrefarebbono,& perderebbono la lor virtù.

De i semi,che si ricchiedono in vna speciaria.

Poiche il speciale haurà ordinatamente accócio i fiori,deue cósequẽtemente mettere à suo luogo i semi,i quali del piu sono i seguenti.

Seme di Abrotano
acetosa
agnocasto
alchechengi
altea
ameos
aneto
anisi
antera
anacardi
apio
atreplice
Bacche di lauro
bardana
berberi
brusco
Carthamo
caruo
cauli
centonica
citruli
coriandro
comino
cotogni

citro
cocumeri
cucurbita
cretamo
Dauco
Edera
endiuia
eruca
Fengreco
finocchio
frassino
fumottere
Genestra
gith
giunipero
iusquiamo
Kermes
Leuce
leuistico
lino
lupini
Malua
meliloto
meloni
miglio

miglio sole
mirto
Nasturtio
nigella
Ozimo
Papauero
pastinaca seluatica
peonia
petrosemolo
petrosemolo macedonico
piantagine
portulaca,
psilio
Riso
ruta domestica
ruta seluatica
Scariola
sinape
sileleos
sparagi
staphisagria
sumach
Thamarisco
Vrtica

Seme di Agnocasto è di sottilissima sustanza, si deue raccorre nel mese di Settembre.dura vn'anno.

Anisi si colgono nel mese di Giugno.si puo cóseruare per tre anni.

Aneto si deue raccorre nel mese di Maggio con la sua herba. si puo seruare per tre anni,ma è meglio,che ogn'anno si rinoui.

Anacardi,cioè il suo seme si conserua trenta anni nella lor virtù, nó ponendoli in luogo humido.

Anthe-

Antheta si colga nel mese di Luglio.

Berberi durano sei anni con la lor virtù.

Caruo si deue raccorre nel mese di Luglio, dura cinque anni con molta efficacia.

Centonica coglisi nel mese di Settembre.

Cicuta deuesi raccorre nel mese di Luglio.

Comino douete cogliere nel mese di Giugno, dura cinque anni.

Coriandri colgasi nel mese di Luglio. si puo conseruare per doi anni.

Cocumeri, cucurbite, meloni, citruli, si colgano nel mese di Luglio, ma non si possano in queste nostre regioni hauere à questo tempo, per cioche piu tardi si maturano, anzi fino al mese di Agosto, & di Settembre. onde è da sapere, che il tempo di raccorre i predetti semi, sono da esser raccolti quando sono maturi: percioche in alcuni luoghi si matura piu presto, ouer piu tardo, che nell'altre regioni. ma è da notare, che quando si colgono, si debbono raccorre quando saranno maturi, & suspendere in qualche luogo oue li lasciate finche la lor sustanza humida sia secca, poi ne cauate i semi, i quali lauate con acqua, accioche, q̃l la sua uiscosità si parta. poi li seccate al sole, & li seruate in luogo secco durano tre anni, ma è meglio, che ogni anno si rinouino

Dauco dura insino a vn'anno.

Endiuia, cioè il suo seme si deue raccorre nel mese di Luglio.

Eruca si colga nel mese di Luglio.

Fengreco si deue cogliere nel mese di Luglio.

Fenocchio colgasi nel mese di Settembre, dura per tre anni.

Fumoterre si raccoglia nel fine della Primauera.

Ginestra, cioè il suo seme, cogliere nel mese di Luglio.

Giunipero secondo alcuni nella Primauera si colga, ma secondo alcuni altri nel mese di Nouembre. percioche all'hora è maturo. si serua per doi anni.

Iusquiamo, cioè il suo seme, delqual ne è di bianco, di nero, & di rufo, ma il miglior, cioè quello che è piu in vso, è il bianco, & dopo quello il rufo, si deue cogliere nel mese di Luglio.

Lattuca deuesi cogliere nel mese di Luglio.

Leuistico si colga nel mese di Luglio, dura tre anni.

Meloni, cioè il lor seme si colga come habbiamo detto de cocumeri.

Meliloto si deue raccorre con le sue corteccie, & cosi si deue porre nelle medicine. si coglie nel mese di Aprile, si secca al sole, dura doi anni.

Miglio si raccoglie nel mese di Giugno, si serua dieci anni.

Nasturtio dura cinque anni.

Nigella si conserua dieci anni nella sua virtù.

Ozimo

Ozimo si puo seruare per tre anni.

Papauero dura per infino al decimo anno.

Piantagine si raccolga di Luglio.

Petrosemolo macedonico, cioè petrosemolo seluatico, & etiandio il domestico douete raccorre di Luglio, durano ambedoi vno anno.

Portulaca si colga nel mese di Luglio.

Psilio si raccoglie nell'estate. dura dieci anni.

Ruta, cioè il seme dell'vna, & dell'altra ruta si raccolga nel mese di Luglio. si serua per dieci anni.

Senape cogliete nel mese di Luglio, dura la sua virtù per cinque anni.

Siseleos insieme con l'herba sua si debbe porre ne medicamenti. si coglie di Luglio. dura tre anni.

Scariola si deue pur etiandio cogliere di Luglio.

Sparagi cioè il lor seme, dura vn'anno.

Staphisagria etiandio si deue raccorre di Luglio, si conserua cinque anni.

Sumah, cioè il lor grano, dura quattro anni.

De i frutti che si conuengono à vna speciaria in che tempo si raccogano, in che guisa si ripongano, & quanto tempo durino.

Debbe il speciale hauere nella sua speciaria li frutti che seguono.

Come sono Mandorli amare	Fichi citrini	Oliue condite
mandorli dolci	fichi negri	Passule
Arancie	Galle	Persiche
Auellane	granati	Pistacchi
Citranguli	Iuiube	prugne
Cubebe	Limoni	Sebesten
Dattoli	Mandragora	
	Noce di Cipresso	

Cubebe, dura la lor virtù dieci anni.

Granati pomi attacati ad alcuna cosa si seruano un'anno.

Mandragora si dee raccorre nel mese di Nouembre.

Prugne durano vn'anno.

Passula vua si conserua doi anni.

Debbe il diligente speciale racorre i semi dopo che la lor crudità, & aquosità si sarà partita. ma i frutti si debbono raccorre quando saranno ben maturi, & auanti che cadiano.

Si debbono riporre nel medesimo modo, che si ripongono le radici,

i fiori

i fiori,& i semi,ma non si debbono riporre se prima non sono lauati; & acconci,come à quelli si conuiene.

Pero doppo che saranno netti da ogni superfluità,se sono humidi si debbono seccare al sole,& quando non si possa al sole al lento fuocò; ma lontano

Alla fine cosi i semi, come i frutti, si conser uano fino a doi anni à pena,& da due fino a tre van perdendo la virtù, come fanno ancho le herbe,& le radici.anzi vogliamo dire,che à pena i semi,& i frutti arriuano all'anno,che si corrompono,& si rancidiscono.

Delle corteccie, ò scorze che sono necessarie in vna specciaria.

Riposti à suoi luoghi i semi,& i frutti,vada per ordine lo speciale acconciando le cortecchie, che sono necessarie alla speciaria,in questa guisa.

Scorze di Arancie	Finocchio	pigna
Apio	frassino	Raphano
Cappari	Mandragora	Sambuco
Cedro	moro	Sumach
pomigranati	Papauero	& d'incenso
Ebuli	petrosemolo	

Aranzi, & cedri nel medesimo giorno che si spiccano dall'arbore, si debbano in questa guisa scorticare. prima si fregano con alcuno mantil mondo, & netto,& doppo si scorzano con qualche coltello ben aguzzo di aciaio leggiermente, accioche non si leui della carne con le corteccie. & dice Auic. nel quinto canone nelle confettioni de cedri conditi. sfendansi gli cedri, ouer gli aranci in quattro parti,cioè per longo,& per la lor grossezza.percioche cosi meglio, & piu facilmente se li leuarà la scorza dalla lor carne, debbonsi torre le corteccie da gli aranci, & dai cedri, che sono piu garbi, ouer di acetoso sapore: percioche le lor corteccie sono piu odorifere: oltre di ciò vogliono esser gli cedri longhi, & vguali,& etiandio alquanto maturi.

Cappari,cioè la scorza della radice loro,si deue raccorre nel principio della Primauera,ma alcuni dicono che è meglio di Settembre. deuesi adunque attacare all'ombra,& seccarli al sole.durano sei anni.

Granati si deuono scorticare quando i frutti sono ben maturi,si seruano per doi anni.

Ebulo, cioè corteccia della radice dell'ebulo,colgasi nella Primauera,seccansi al sole,durano vn'anno.

Frassino,& finocchio si deue raccorre la lor scorza della radice secō

do, che dicono alcuni nel principio della Primauera, ma alcuni altri nel mese di Agosto, & credo in vero, che in questo tempo sia meglio. dura mezzo anno, ma gli speciali lo seruano vn'anno, ma guardino, che non fallano.

Mandragora, cioè il maschio, & la femina è in vso nelle medicine. colgasi nel mese di Agosto, si puo seruare tre anni.

Petrosemolo si deue raccorre nel mese di Agosto, & mundarlo dalle lor superfluità.

Rafano è meglior fresca, che secca, nõdimeno seccata dura vn'anno

Sumach, cioè la scorza del suo seme è meglior di tutte l'altri parti.

Si deue ricordare lo diligente speciale, che intorno alle corteccie tre cose si debbono seruare, cioè in che tẽpo si raccolgano, in che guisa si ripongano, & quanto tempo durino.

Prima deuesi le corteccie, che si leuano dalle radici cogliere nel medesimo tempo, che le radici, & quelle che sono de frutti, & de semi similmente nel tempo, che si colgono i frutti & i semi.

Di poi quanto al tempo, che durano, si conseruano tanto tempo come fanno le radici, se sono de radici, & de frutti, & de semi, quanto q̃lli durano.

Durano similmente tanto le corteccie, come fanno que frutti, ouer semi donde si leuano. ma le scorze de frutti delli horti, come di naranci, cedri, & simili sogliono piu lungo tempo durare, che non fanno i lor frutti, & questo auiene perche la lor humidità superflua si è seccata.

Delle Gomme, che debbono esser in vna speciaria.

HAuendo lo speciale riposti i semi, i frutti, & le corteccie per ordine. debbe poi acconciare le gomme, che sono necessarie alla sua speciaria in questo modo.

Come son Amoniaco	gomma di Edera	mirtha
Assa fetida	gomma di mandole	Oppoponaco
assa aromatica	gomma arabica	Pece
Bdelio iudiaco	gomma Eleni	Ragia
bdelio de mecha	gomma di Cedro	Serapino
Colophonia	gomma di ciregie	storace liquida
Dragagantho	Karabe	storace rossa
Galbano	Lacca	Terebenthina
glunten	Manna d'incenso	& Vernice

Assa fetida cosi chiamata per il suo horrido puzzo, ma quanto piu puzza, tanto è piu migliore. si raccoglie nell'estate, & si cõserua senza corrompersi. deuesi riporre in luogo mediocremente secco.

Dragagan-

Dragaganthо dura infino a quaranta anni.

Gomma di edera si colga nel mese di Maggio.

Oppoponaco si puo conseruar, che non si corrompa, ma pur so si guasta puoco.

Storace calamita dura dieci anni.

Terebenthina si conserua cento anni.

Similmente deuesi osseruare intorno alle gomme tre cose, cioè, in che tempo si colgano, in che guisa si secchino, e quãto tempo durino. Debbonsi raccorre le gõme dopo che sarãno congelate, & dopo che sarãno tanto secche, che si possano poluerizare. ma alcune specie di gomme che sono liquide si seccano artificialmente, si come sono le specie di ragia, & tale si chiama ragia carminata, ma quella che artificialmente non si secca, si chiama ragia.

Il modo adunque di seccare tali gomme è così. ponganſi in alcun vase grande & largo noue libre di alcuna specie di gomma, con le quali vi ponete dicioto libre di acqua, poi pongãsi al fuoco, & le andate mescolando continuamente, oue le lasciate, finche sieno tanto cotte, che siano ben secche, & si facciano facilmente frangibili, in guisa che ponendoui sopra vn deto, si rompano, di poi riponganſi in alcun uase di terra. & queste gomme essendo ancora humide, si debbono seccare piu che quelle che sopra gli arbori, percioche si debbono far bollire tre giorni, & tre notti, & le secche basta, che bolleno dalla mattina fino a vespero: percioche diuentano bianche, se collate dipoi sono. & dura le gomme si come Auic. dice fino a tre anni. ma quelle che sono piu perfette durano piu, & non hauendo gomma fresca, si deue porre il dopio peso della vecchia.

De succhi secchi che sono bisognosi in vna speciaria.

I Succhi secchi, percioche delli humidi, & delle acque habbiamo in altro luogo ragionato. però dopo le gõme si dia il suo luogo a cotali succhi, che per il piu sono i seguenti.

Succo di Acatia	chelidonia	Mandragora
Absinthio	cocumero asinino	memithe
Berbero	eupatorio	opio
Caprifoglio	fumoterre	& simiglianti
centaurea	Liquiritia	

Il succo di Acatia è di color negro, & chiaro, se è fatto di frutto maturo, ma se non è ben maturo trahe al rosso, & tale si deue eleggere & che sia odorifero.

Il succo di Absintio si deue fare nella Primauera.

Il succo di caprifoglio si conserua cinque anni.

Il succo di Centaurea si fa quando l'herba è fresca,& tenera.

Il succo di Chelidonia si caua quando il suo fiore comincia ad aprirsi.

Il succo di cocumero asinino si fa quando il suo frutto è ben maturo, percioche se è acerbo è cattiuo.

Il succo di Eupatorio si fa nella Primauera.

Il succo di fumoterre si fa nel principio della Primauera.

Il succo di liquiritia si caua nel mese di Giugno.

Il succo di mandrag. si fa mētre, che le radici son tenere & fresche.

L'opio si conserua vinti anni.& a pena si corrompe.

Ogni succo si debbe cauare quando la pianta è tenera e fresca, cosi delle foglie, come delle radici: percioche i succhi che si fanno delle radici si debbono cauare quando è tempo di cauare le radici. & i succhi dell'herbe, & delle foglie quādo sono perfette, le foglie. il che auiene in piu dal mezo della Primauera sino al fine. cauasi il succo la mattina, percioche all'hora le piante han maggior copia di humidità. Secchisi ogni succo al sole, ouer al fuoco.

Durano i succhi nella loro perfettione, quanto le herbe, & le loro radici secche.

Delli minerali che si ricchiegono all'uso della speciaria.

Dopo i succhi verrano per ordine i minerali i quali fan bisogno nella speciaria & questi sono.

Alume iameni, ouer di piuma.
alume commune
alume zuccarino
antali
argento uiuo
argento uiuo solimato
argento fogliato
asphalto.
atramento
auripigmento rosso.
auripigmento
auro fogliato
Battitura di Rame
Bellirici marini
Bolo armeno
Borace
Calcecumenon
calce di ostrache
calce di pietre
calce di gusci d'oui
calce di marmore
cerusa
chimolea
cinabrio
climia di oro
climia di argento
coralli rossi
coralli bianchi
Dentali
Erugine di rame
Rame brusciato
Ferrugine

Fragmenti di tutte le pietre preciose, si come di zaphiri, di smeraldi hiacinti, di Granate, ei Rubini & simili.

Gesso

Gesso
Lapis berillus
lapis conchilio
lapis ematites
lapis Gagates
lapis Giacintus
lapis smaragdus
lapis spongię
lapis Vesicę.
litargirio di argento
litargirio d'oro
lotura di Piombo
Marcasita
marmore
magra
minio
Nitro
Piombo abbrusciato
Pomice
pompholigine
Sal armoniaco
sal gemma
spodio
solphore
sulphore estinto
Vetro brusciato
Vitriolo

Coralli durano quaranta anni.

Solfore si conserua con sua virtù tre anni, ma quei passati, si conuerte in bianca cenere, & questo auiene per la priuatione del proprio calore. è da notare, che li minerali si debbano pigliare delle miniere note, & buone. oltre di ciò, vogliono esser mondi da ogni superfluità, & che la sua sustanza sia pura. etiandio è da sapere, che tutte le specie di minerali molto durano fuor che il solpho, il qual per esser priuo di humidità, & pieno di parte terrestre si corrompe.

Delle Medicine pigliate da gli animali, che sono necessarij in vna speciaria.

Deue lo speciale hauere nella bottega le parti, & le specie de gli animali, che segueno, come è

Assungia di
Anitra, di
Occa
becco
Gallina
acque di lumache
Carne di ericio
carne di leone
carne di lepore
carne di volpe
cancri di fiumi
cantaridi
castoreo
cauda tremula
cera bianca
cera rossa
ceruelli di vccelli
coagulo di capretto
coagulo di lepore
corno di capra
corno di ceruo
corteccie di oui
Ebur
Hepar lupi
Fiele di Aquila
fiel di becco
fiel di
Grua
Leompardo
lepore
Sparauiero
Testugine
toro
& di Volrore
Gluten di animali
grasso di boue
grasso di vacca
& di simili
Iscolo
Erici ouer ranule
ipotamus
Lana
lepore
Margarite
medolla di

 Pecore,

Pecore, di cani, di vitelli, di vacca, & d'asino.

Miele
mumia
Osso di cor di ceruo
ossi humani
ossi di sepia
Pollicola interiore del stomaco delle galline
porcelione
pulmone di volpe
sangue di becco di capretto
humano
di testugine
Scorpioni
scarabei
serpenti
sero di latte
spienza di polero
sterco di cane che mangia dell'ossa
sterco di Colombò
sterco di lucerta
sterco di lupo
sterco di fanciulle
sterco di porco
Tela di ragno:
tyro
Ventre di mergo
vngie d'asino
vngie di capre
vrina di fanciullo
Hirondine
& hissopo.

Debbonsi le assungie di occa, di anera, & di altri simili in questa gui sa reporre. Pigliate tanta assungia che vi pare di quei animali, che saranno frescamente vccisi, & la nettate dalle sue pellicole: di piu la porrete in alcun vase di terra nuouo, ilqual sia grande al dopio dell'assungia, ilche coprite, & il ponete in caldaio di acqua caldissima, & quello che si disfarà dell'assungia, lo porrete in vn'altro vaso, & andate in questa guisa facendo, finche non vi rimanga punto, ò niente di grassezza. di poi pigliate quello, che sarà chiarificato, & il seruate in luogo freddo. Puossi etiandio fare in questo modo. pigliate vna olla, ouer vaso, nella quale vi ponete dell'assungia, & poi ponete il vase in vn'altro pien di acqua, sotto ilquale vi fate fuoco. & ciò di quello si liquefarà il ponate in vn'altro vase, & in questa quisa fate fin che tutto il grasso serà uscito dall'assungia. di poi il ponete in loco freddo.

Le Cantaridi si debbono raccorre nella Primauera, delle quali le ottime sono le rosse, grandi, & liscie: le non buone sono le negre, & aspere. deue hauere colui che le coglie in mano vn paio di forfette di ferro, ouer di legno, con lequali ponga le cantaridi in alcun uaso di stretta bocca. dipoi le ponete sopra dell'olio vecchio, dipoi le ponete al sole, oue le lasciate finche si putrefaccino.

Alcuni altri le abbrucciano, si come Dioscoride, & cosi ponete quelle in vn vase nō vitriato, & il coprite con alcun panno di lino, il fondo del quale sia sbusato, & ponete la bocca del uaso sopra il fumo di fortissimo aceto che bolla, oue le lasciate, finche siano morte, poi le filzate in vn filo di lino, & le seruate. oltre di ciò deuesi notare, che le piu forti, ouer di piu virtù sono quelle, lequali in diuersi luoghi si mutano, & habbiano machie gialle, & siano di corpo longo, & piene. ma quelle che non si mutano sono di debile operatione.

Cancri alcuna volta si abbrusciano, ma alcuna volta non, si come quelli che si pongono ne'elettuarii resumsitiui, & all'hora in questa forma

ma si debbono preparare. pigliate le carni de cancri essendo leuate via le sue correccie, lequali lauate con acqua fredda, & sale buono, & cenere tre volte, finche siano mundificate, & purgate dal suo odore. poi coquasi in acqua d'orzo, ouer latte, delquale il butiero sia cauato.

Le carni de gli animali, come di ericio, di leone, si debbono lauare quattro ò cinque volte cō vino caldo dolce, & tra vna volta, & l'altra si deue star vn'hora. poi si seccano in vn forno, & si poluerizano. la carne del Leone deuesi abbrucciare con la pelle, essendo però leuati via li ossi, e le intestina. la carne di volpe rare volte si pone ne' medicamenti, fuorche da farne l'olio volpino, laquale si cuoce tutta finche le osse si separano.

Castore si puo seruare con la sua virtù sei anni: nondimeno meglio è che sia fresco. deuesi guardare lo medico, & lo speciale da quello, che è negro, puzzolente, & rancido: percioche vccide in vn giorno, si come Auic. dice parlando de veneni.

Cauda tremola quando si pone ne' medicamenti, si deue abbrusciare, & ridurre in cenere, finche si possi poluerizare.

Cera si deue in questa guisa biancheggiare. ponete della cera monda noua, & che alquanto biancheggia, in alcun vase, & la cuocete fin che l'acqua ne diuenga negra, poi butate via quella, & vene soprapo nete dell'altra, & fate cosi spesse volte, finche ne diuenga bianca.

Cerebri de gli animali si debbono pigliare freschi, & dopo che saranno dalle loro pelicule spiccati si debbono cosi purgare. debbonsi fregare con le mani, & lauare con l'acqua fredda, dipoi riporre.

Togliete dell'acqua di capitello calda, nella qual v'infundete i stomachi di galline per vn'hora, poi li lauate due, ò tre uolte. poscia gli infondete in vino, & li lauate pur cō vino due ò tre volte. & di nuouo li mettete nell'acqua del capitello, come habbiamo narrato. poi li seccate nel forno, poiche serà cauato il pane. & questo racconta Bartolameo Montagnana.

Il polmone di uolpe si deue tagliare sopra le vene, & la canna della gola, & poi lauarlo, & seccarlo, come habbiamo detto delle carni.

Il sangue di becco si deue riporre secondo l'openione d'Alessandro, che è stata seguitata fin hora. deuesi adunque in questo modo preparare. pigliate nel mese di Agosto, quando l'vua incomincia à maturarsi, vna padella nuoua di terra, nella quale ponete dell'acqua, & la mettete a bollire al fuoco. & questo si faccia, accioche il sapore della terra si parti, poi pigliate vn becco, del quale ne togliete il sangue, che non esce ne primo, ne vltimo, cioè di mezzo. & quando sarà congelato, il tagliate in pezzeti minuti, i quali porrete nella padella, & la coprite con vn panno di lino in guisa, che da quello non sia toccato, & il ponete a l'aere in guisa che il sole vi possa aggiungere, oue

il lasciate, finche sia secco. poi il pestate, & il riponete. ma queste conditioni sono da esser notate poste da Alessandro, cioè, come vuol esser il becco. prima deue esser quello di quattro anni, & non piu, ne meno auanti, che si vccida. Secondo, che il sangue sia di buon odore, & questo si deue fare, facendo, che il becco si nutrisca per giorni, settimane, & mesi cõ foglie di finocchio, ouer di lauro, ouer di edera, ò di amomo.

Il sangue di testuggine in questo modo si colga. togliete vna testuggine di acqua, & la ponete in alcun vaso largo con la pancia volta all'insu, & subito le tagliate il capo, & lasciatene uscire il sangue, & quãdo sarà congelato, bisogna coprire il uaso con vn criuello di sete fatto, ouer di lino. poi il ponete al sole, oue il lasciate finche sia secco, poscia il seruate.

Gli serpenti si debbono eleggere de lochi secchissimi, & lontani dall'acque, & che habbiano la lor schena nera. & debbonsi con bacchettine percuotere, & legate la lor testa, & coda si deueno tagliare uia, essendo le serpi nel uino. poi si lasciano percuotere sopra la terra. & quanto piu si agiterà, tanto piu ne vscirà di sangue, & tanto piu saranno migliori. poi si scorticano, & si lauano con acqua salsa calda, & poi col vin puro. & cosi preparati si debbono porre ne medicamenti.

Lo sterco di cane si deue eleggere bianco, percioche è segno, che è fatto di ossi. deuesi raccorre fresco d'vn giorno, ouer di doi. poi il seccate & riponete.

L'vrina de fanciulli si deue raccorre molte volte in alcun uaso, & quando si raccoglie della lor feccia, deuesi gittare uia il sottile, che ui nota sopra, & cosi la cogliete. cosi liquida la reponete & vsate.

L'Hissopo humido deuesi in questa guisa riporre. pigliate vna quantità di lana grassa, & sporca cosi, come si tosa. & la lauate in qualche vaso, finche racogliete della grassezza, che sopra ui nota, la qual colate del l'acqua, & la ponete in vn vaso di rame. sopra laqual vi ponete dell' acqua, & il ponete in alcun uase con l'acqua fredda spesse volte. il modo di lauarlo, è che'l mescolate spesse uolte con le mani, finche la sua piuma venga di sopra. di poi togliete vn poco di acqua di melle & la gittate sopra quella spuma, finche si resti di farne. & cogliete quella grassezza, che è piu monda. di poi ui spargete sopra dell'altra acqua. & tornate a mescolare finche di nouo faccia la spuma. poscia la gittate sopra vn poco d'acqua marina. & quando si quieterà, & sarà caduta la spiuma, raccogliete la grassezza, che noterà sopra l'acqua, & la fregate con le mani. & se non ui vederete notare niente di sporco, il seruate. ma se ne sarà il lauate di nuouo, secondo, che habbiamo detto, & cosi fate finche sarà diuenuta bianca. il che bisogna fare al sol caldo. poi la riponete, & seruate. & sono alcuni, che pigliano di quella grassezza, & la pongono in alcun vaso riscaldato con l'acqua calda.

& pon-

& pongono sopra la bocca di quello vn panno grosso, & lauano al sole finche s'ingrossa, & diuenga bianca. quella, che è adulterata è aspera, & alquanto coagulata, la qual si falsifica con cera, & pegola.

Ma lo speciale deue osseruare tre cose intorno alle medicine, che si pigliano da gli animali, delle quali la prima è, che dette parti, che seruono in medicina, si deueno trarre da gli animali uiui, & non morti, & che sian sani, & de membri intieri, & perfetti.

La seconda è, che si debbano pigliare nel tempo della Primauera, come vuol Auicenna.

La terza è, che le parti ossuali durano lungamente, anzi vogliono alcuni, che quanto sono piu vecchi, sono migliori, & sotto a questa parte si intende non solamente li ossi, ma le vngie, & le corna.

Ma le parti piu molli, come sono le medolle, le assungie, le carni, li polmoni, i fieli, i coaguli durano poco tempo, & a pena arriuano all'anno, che si putrefanno, & putiscono.

Di alcune maniere di speciarie, che vengono di lontani paesi, quali si debbano eleggere, oue si alloghino, & quanto tempo durino.

PErcioche le simplici medicine, che vengono di lontan paese, ragioneuolmente si vendono molto care, auien, che per la auaritia de gli huomini siano falsificate. perciò habbiamo eletto questo particolar luogo, accioche lo speciale sappia guardarsi dalle cose false, ma hauute le buone, sappia oue riporle, & quanto tempo possano durare. & però tra le altre specie noi porremo le seguenti.

Ambra
ammomo
Balsamo
been bianco
been rosso
blacte bisantis
Calamo aromatico
canfora
cardamomo
carpobalsamo
cassia lignea
cinnamomo
croco
cubebe
Doronico
Folio
Galanga
garofali
Laudano
legno aloe
Macis
Malabatro
muschio
noce indiana
noce moscate
Pepe
Ribes
Spico nardo.
spongie
spuma maris
zenzero
zedoaria
zuccaro.

Ambra ottima è quella, che è bianca, ma miglior quella del color di griso, ma la nera è cattiua. puosi longamente seruare.

Amomo deuesi eleggere fresco, biãco, vergato di rosso disteso, pien

di seme,ponderoso,& soaue, & che masticato morde la lingua, & che è d'vn colore, & non vario

Balsamo non è portato a noi al presente.

Blacte bisantio, cioè vngie odorate,ottime sono quelle,che tẽdono al bianco,& che sono odorifere,il qual odore tira alquanto al castoreo

Carpobalsamo è il frutto del balsamo,che non habbiamo.

Cardamomo si elegga di color alquanto rosso, che sia alquanto al gusto mordente,& dolce.ma quello, che è bianco si gitta via.quando si pone nelle medicine.si deue gittare uia le pietre,& fregasi con le mani,ouer con alcun panno,& gittansi uia i fusti.

Campharo non si puo seruare senza gran diligenza, serbasi adunque in alcun uase di marmo col psilio,ouer col seme di lino.& cosi dura quaranta anni.

Cinnamomo deuesi eleggere,che habbia acuto & sottile sapore,me scolato con alquanto di dolcezza,& molto aromatico:& tale si chiama cinnamomo alitino.ma quello,che alquãto è biãco,ouer negro gittasi via.quando si vuole conoscere al gusto,si deue masticar alquãto, & poi lauar la bocca con acqua,ouer saliua.se è buono,resta il sapore, ma se è cattiuo si parte.

Cassia lignea è vna specie di cinnamomo.

Calamo aromatico è cauo, percioche quando si coglie, si caua da quello vn certo legno,& da questo ha pigliato il nome, vuol esser ponderoso,del qual ne sono due specie. vna si troua in Persia,che è giallo il qual non è in vso.l'altro trouasi nell'India,che è alquanto bianco, & cauo in longo,& non in larghezza,il qual quando si rompe.non si polueriza.dura tre anni.

Greco accioche piu facilmente si poluerizi si deue porre al sole, & quando sarà secco,si ponga all'ombra.ma se non è sole si secca in alcun instrumento caldo.dura cinque anni, deuesi seruare in alcun sacchetto di pelle molle,cioè pastosa.

Cubebe si eleggono,che siano di mediocre sapore, molto aromatice,& con poca dolcezza.quelle durano dieci anni.

Foglio ottimo è quello,che è leggiero,alquanto bianco,ouer negro, hauẽdo odore di spico nardo,che nõ sia salso,& che molto tẽpo dura.

Galanga si deue eleggere alquanto rossa,piena di nodi, ponderosa da se stessa,di acuto sapore,& constrettiua.ma quella, che è alquanto bianca,leggiera,non acuta,non hauendo quasi niente di sapore,& perforata, & facilmente si polueriza,gittasi uia.

Garofali ottimi sono quelli,che alquanto rosseggiano. durano dieci anni, se si ripongono in luoghi non molto humidi,& non molto secchi,accioche non si seccano.

Laudano si deue eleggere ponderoso,negro, & che si puo malassare

con

con le mani. ma quello, che è molto negro, & che trattato con le mani si poluerizaè vecchio, ouer falsificato.

Legno aloe si elegga, come narraremo nelle medicine falsificate.

Muschio si deue eleggere, come raccõtaremo nel capitolo delle medicine falsificate. deuesi riporre in vn vaso di vetro grosso, ben coperto, & serrato con cera. ma è meglio ancora riporlo in vn vase di piombo. oltre di cio, deuesi etiandio notare, che non si ponga con altri medicamenti aromatici: percioche perderebbe la sua aromatichezza ma quando l'haurà presa, pongansi in alcun vase di vetro, hauendo aperta la bocca, & si sospenda in alcuna fossa. & cosi le ritornerà la sua aromatichezza.

Macis si elegga alquanto rosso, ouer rosso, & che sia di acuto sapore con alquanto di amarezza. ma il negro, & di color di terra, & che non è al gusto acuto si gitta via. dura dieci anni

Noce d'india deuesi porre nelle medicine senza scorza; dice Auic. che vi vuol esser dentro dell'acqua, percioche non ue ne essendo è segno, che è vecchia. dura vn'anno.

Noci moscate si deueo eleggere, che sono liscie, piene ponderose, & graui, & quando si frãgono non si poluerizzano, & che siano di acuto sapore: ma quelle, che non sono cosi, non si pongono nelle medicine. durano sette anni.

Pepe è di tre specie, cioè bianco, nero, & longo. pepe bianco nõ haue mo, ma in luogo di quello vi si poneua la cataputia transmarina, la qual non è pepe: percioche è piu grossa, ne è di acuto sapore. ma quando si poneua ne medicamenti in luogo del pepe bianco, si li leuaua la scorza. il pepe negro dura quarãta anni. ma il longo, si conserua vinti.

Spico nardo si deue eleggere, quello che è pieno di sustãza, di color giallo, d'odore soaue, acuto al gusto, alquanto amaretto, hauendo alquanto di garbo, & che sia in colore rosso. ma quando si pone ne medicamenti, deuesi leuare via vna certa bianchezza, che è dentro, & vna certa negrezza, che egli ha di fuori. dura dieci anni riposto in luogo secco, & nõ humido. ma il spico nardo negro. & terrestre si gitta via

Spongia quando troppo si tiene, si perde la uirtù, & non si deue adoperare, se prima non si laua col nitro, ouer col borace, ouer con la lissia.

Sandali durano quaranta anni.

Zenzero si serua doi anni ma piu mescolato col pepe.

Zedoaria dura dieci anni.

zuccaro dura cinque anni.

Debbe lo speciale attorno alle cose predette tenersi in memoria il modo di elegerle secondo il tempo, che durano. prima, cioè quanto al eleggere debbonsi notare alcuni precetti. prima è, che quanto piu sono

no

no aromatici, tanto piu ſono migliori. & queſto pertienſi all'odore. Secōdo, che partienſi al guſto è, che non ſi deue guſtare coſa alcuna, ſe prima non è la bocca ſtato gran ſpatio di tempo dopo il maſticare vna coſa, & poi vn'altra, ſi come è ſe hora maſticate vn poco di cinnamomo, non deueſi guſtare dopo quello la zedoaria, ſe prima non ſarete ſtato tanto ſpatio di tempo, che ui ſia partito il ſapore di quello. ma quā do non ſi haueſſe tempo, deueſi maſticare vn poco di papiro: percioche ſubito ne leua il ſapore de gli aromatici. & quelli aromatici, che ſono piu carghi di colore, & di odore, & di ſapore, ſono ſimilmente di virtù piu forti.

La ſeconda, che è quanto tempo durino, è da ſapere, che in poco ſpatio di tempo ſi corrompono, percioche tutti gli aromatici ſono di ſottil ſuſtanza, & facilmente ſi riſoluono: benche alcuni longo tempo durino, ma poluerizati meno ſi conſeruano.

Delle medicine ſolutiue, che ſono biſognoſe nelle ſpeciarie quali ſi debbono eleggere, come riporle, & dell'vfficio del ſpeciale in darle.

T anco queſta parte ſi deue ſeparatamente ſcriuere per le ragioni dette di ſopra. però tra medicamenti ſolutiui, che debbono eſſer nella ſpeciaria, li ſequenti ſono piu che neceſſarij.

Agarico
Aloe
Caſſia
colloquintida
cocumero aſinino
Elleboro
Emblicimi.
eſula
euforbio
Hermodattilo
Lapis armenus
lapis lazuli
laureola
Manna
Mirabolani belliri-ci
mirabolani ci-trini
mirabolani, che-buli
mirabolani indi
Oppoponaco.
Polipodio.
Reubarbaro
Sarcocolla
ſcamonea
ſenna
ſerapino
ſerpentaria
ſquilla
Tamarindi.
turbith.

Agarico femina è migliore, il maſchio è cattiuo, il qual è longo, negro, graue, pien di fili, duro, & denſo, & coſi fatto è cattiuo. il buono, che è la femina deue hauere cinque conditioni, cioè, che ſia biāco, leggiero, che a toccarlo ſi rōpa, poroſo, o raro, & dolce nel primo guſto, ma poi amaro, & ſtittico. & di queſto la miglior parte è quella di ſopra. egli ſi deue conſeruare cō gengeuo, dauco, leuiſtico, ò polipodio. dura cinque anni nella ſua buona virtù. vogliono alcuni, che l'agarico ſottilmente trito ſia gran veneno.

Aloe

Aloe migliore è il succotrino, & è quello, la cui acqua si assomiglia all'acqua di zaffrano, & il cui odore è come di mirra. & dopo il succotrino migliore è il persico, che volgarmente si chiama hepatico. il peggiore è l'arabico, cioè il caballino, ilqual è negro pien di feccia, amarissimo, & puzzolente, & perciò il buono aloe deue hauere cinque cōditioni, la prima che sia di colore citrino, che tragga al rosso chiaro. la seconda che habbia buon odore. la terza che nel primo gusto paia dolce, & poi amarissimo, non però quanto è l'hepatico, & il caballino. la quarta che sia leggiero, & quanto è piu leggiero, tanto è migliore. la quinta che sia tenero, & tenace. ma non però in guisa che non si possa frangere. deuesi l'aloe tenere appresso alle specie alesangine, ò insieme con loro, ouer appresso il bdelio. si puo conseruare perfetto per uinti anni. poi comincia a declinare la sua virtù.

Bellerici Mirabolani sono migliori i grossi, ponderosi, & di scorza densa. si conseruano per quindeci anni.

La Cassia debbe hauere sei cōditioni ad esser buona, & queste sono, che la sua canna sia grossa, piena, lustra, graue, & la polpa graue, & lucida. vuole Mesue, che sola si debba conseruare. dura perfettamente doi anni, ma nella sua canna, percioche tratta perde assai della sua virtù.

Colloquintida migliore è la femina, & massimamente quella, che ha questa proprietà, cioè grossa, leggiera, & quanto è piu leggiera, è tanto migliore. sia frangibile, bianca, & ben matura, & quella che ha la parte di dentro polposa, fragile, liscia, & bianchissima, quella che non è bē matura, è cattiua, & etiandio quella, che non nasce accompagnata. deuesi raccorre nell'Autunno, & massimamente, quando diuenta gialla, & si parte la verdezza, la sua medolla è in vso della medicina, poi il seme, ma la corteccia non ual niente. deuesi riporre con la sua scorza, perche non s'indebolisca la virtù, si come dice Mes. & Auicēna. deuesi ancora riporre accompagnata col mastice, galanga, & simili cordiali, ouer stomacali. il che dice Mesue. dura quattro, & piu anni.

Del cocumero asinino la miglior parte è il frutto, massimamente maturo, dopo questo il succo, & ultimamente le radici. l'ottimo frutto di quello è il citrino, & che non sia verde, & quello che è amaro. il succo del qual sia bianco, alquanto grasso, ma non ben maturo è cattiuo. il miglior tempo di raccorlo è nel fine dell'Estate, si come dice Mesue. deuesi raccorre la radice nel fine della Primauera. dura doi anni.

Emblici Mirabolani migliori sono quelli, che sono grossi, densi, & ponderosi, & quelli, che hanno piccoli gli ossi, & assai carne durano longo tempo.

Elleboro migliore, & piu sano è il nero. ma il bianco è veneno-

so, il

so. il nero è assai sopportabile, & benche ancora difficilmente. del negro, si elegge quel che è di acuto sapore, al gusto mordente, di colore come di assaro, frangibile, che non sia ne sottil, ne grosso, ne nuouo, ne uecchio, & ancora che non sia di peso, ne leggiero, ma è migliore il leggiero che il pesoco, & massimamente qllo che nõ è aspro. la miglior parte di tutta la pianta è la radice, la miglior parte della radice i fusti, & de' fusti la scorza, si come narra Mesue. deuesi racorre nella Primauera, & nell'Estate, conseruasi con lo epithimo, ouer col polipodio.

Esula migliore è la piccola, che produce le radici sottili, & di sottil scorza. la miglior parte della pianta, è la correccia della lor radice, ma il suo latte è piu acuto, & piu forte. la miglior radice di q̃sta vuol hauere cinque conditioni, cioè di sottil corteccia, & leggiera, che facilmente si rompa, & che sia alquanto rossa, & finalmente che habbia mezo anno. ma fresca. come d'vn mese, offende. si colga nel principio della Primauera, ma il suo latte nel fine. serbasi lontan dalla scamonea, & da i medicamenti acuti & cattiui, ma conseruasi appresso medicine cordiali, come sono il dauco, il macis, l'absinthio, & inuolgasi in foglie di lattuca, ouer di scariola. dura doi anni, ma è meglio che ogn'anno si rinoui.

Euforbio ottimo è quello, che è frãgibile, & che ha colore di paglia, & chiaro, & che è di grãd'acrezza. conoscesi al gusto, ma difficilmẽte. percioche morde la lingua con grandissima violenza, laqual gran spatio di tempo dura. vuol esser etiãdio acuto, & che habbia vn'anno, ma essendo fresco è mortifero. quando è fresco, si conosce: perche si dissolue in olio. ma il vecchio forse non si dissolue. dura dieci anni, ma bisogna porlo, accioche presto non si guasti, nel miglio, ò faua, ouer lente, si come Mesue insegna.

Hermodattoli si deueno eleggere li rotondi, i quali habbiano queste tre conditioni. bisogna, che sian bianchi di dentro, & di fuori, che sian grossi, & che non sian duri, ma mediocremente. i rari, leggieri, & frangibili sono debili. ma i neri, & rossi sono cattiui. deuesi raccorre quelli che nascono appresso alle squille, ouer a i raphani. colgasi nello Estate, & secondo alcuni nel mese di Maggio, ma è meglio secondo altri corgli nel mese d'Agosto. durano un'anno, ma è meglio, che si rinouino. deuesi riporre appresso alle squille, rafano, comino, mastice, gengeuo, pepe lungo, mentastro, ouer col leuistico.

Lapis armenus non è portato a noi, ma se ci è portato, si deue eleggere q̃llo, che è citrino, molto vguale, non sassoso, frangibile, & liscio.

Lapis lazuli l'elettissimo è quello, che piu carco del suo colore, cioè celeste, & pieno di macchie d'oro: ma quello, che è misto con la marchesita non è buono.

Laureola, cioè mezereon miglior è quella, che ha le foglie sottili, &

verdi,

verdi,& quella,che nasce appresso l'vna dell'altra, ma quella che nasce sola non è buona.similmente quando nasce in luoghi lagunosi, & che ha le foglie piccole,& spesse è cattiua.deuesi riporre con l'absinthio.deuesi raccorre nel mese di Luglio. dura doi anni.

Manna è vna rugiada, che cade sopra le pietre, & sopra alcune piãte. è differentia secondo le cose, oue sopra cade:percioche se cade sopra le pietre,è granelosa,e si congela in guisa di seme, ma quella che cade sopra le piante piglia alquanto della virtù di quelle. l'ottima è quella, che cade sopra le pietre,& che è bianca, granelosa,fresca,& dolce:dopo questa è quella è che alquãto citrina.ma la fosca,& cinerosa, & uecchia non è buona. dura vn'anno,ma bisogna riporla cõ l'hisopo,ouer col thimo.

Mirabolani citrini si eleggono con cinque conditioni, cioè che siano citrini,che alquanto siano verdi,che siano ponderosi,& dẽsi, & che nelle loro fessure siano come gomosi,che siano grossi, sia la lor corteccia densa,grossa,& siano i suoi ossi piccoli.deuesi riporre con absintio, spica, viole,& vua passa.durano quindeci anni.

Mirabolani indi debbonsi eleggere con cinque conditioni, cioè che siano neri,di sustanza densa,che siano grossi,graui, & che non habbiano ossi.si ripongano,come i citrini,ma durano piu lungo tempo.

Mirabolani chebuli elegansi con quattro proprietà,cioè che siano grossi,& quanto piu sono grossi,tanto sono migliori. siano alquanto negri,& che declinano al rosso,siano ponderosi,& che posti in l'acqua subito vadano a fondo,& di grassa scorza.durano quindeci anni,ripongansi,come si seruano i citrini.

Oppoponaco è gomma.la meglior è quella che è citrina di fuori, & di dentro alquanto bianca,& amarissima. & che facilmeute si rompa, & etiandio, che facilmente si dissolua nell'acqua, & quella che è di buõ odore.deuesi riporre con cose stittice, si come mastice, spica, & enola. dura longo tempo senza guastarsi.

Polipodio è la radice d'vna pianta chiamata cosi,la qual nasce sopra gli arbori,& sopra le pietre.la migliore è quella che nasce sopra gli arbori,& massimamente sopra quelli che producono giandi. l'ottimo vuol hauere otto proprietà,cioè che sia grosso,sodo, nodoso, il color negro,& il rosso,ma puoco,cioè che sia di color di pistacchi, che sia alquanto aromatico,il sapore dolce,& stittico,lasciãdo poi nel fine amarezza.& lodasi il fresco.si deue riporre co i finocchi, anisi,dauco, ouer gengeuo.dura doi anni.

Reubarbaro quello si loda, che è alquanto negro,che declina al rosso,graue & quando si rompe,ui si vede dentro del rosso,& giallo,&che è di color di croco,& che è fresco.deuesi conseruare con spica. dura tre anni.ma si conserua dalla sua corrottione,se il linite di cera,termentina

ma liquefatta, ouer con cera sola, ò sepeliscasi nel miglio, ouer psilio.

Sarcocolla è vna gomma, la piu forte, ouer di piu virtù è la citrina & quanto è piu amara, è migliore. guardateui dalla poluerizata: percioche si falsifica. si deue seruare col gengeuo, & cordumeno. dura lungamente.

Scamonea ottima è quella, che uien portata di Antiochia, & di Armenia, ma quella, che nasce nelle nostre parti è cattiua. l'ottima vuol hauere cinque conditioni, cioè che sia di chiaro colore, si come la gomma, ouer alquanto bianca, ouer di varij colori, & che bagnata d'acqua ouer saliua diuenga come latte, che sia tenera, & che facilmente si franga, sia di leggier peso, & di buon odore. dura vinti anni, come narra Mesue. ma dice Serapione, che si puo seruare fino a quanta anni. ma dice Mes. che quanto è piu vecchia, è piu debile. deuesi riporre non poluerizata, ne preparata, percioche minor tempo dura. deuesi riporre co i cotogni.

Sena si elegge il follicolo, dipoi le foglie, che son le migliori. il color del follicolo si appressa al verde, & a vna certa negrezza, che sia amaro alquanto, & stittico, & ben maturo, & che sia pieno di seme. quello, che è alquanto bianco non è buono, & similmente il non maturo: le foglie buone sono le verdi, ma quelle, che sono alquanto bianche, & sottili, con i fusti, non son buoni. debbesi riporre col gengeuo, & simili, che cōfortano il stomaco, si come è il mastice, spica, il croco, & le rose.

Serapino è vna gomma, la megliore è quella, che è di color tra il rosso, & bianco, & che è di color di porri, & quella, che facilmente si dissolue in acqua, & che è chiara con sostāza spessa, & quella, che è più leggiera è migliore, & quello, che non è di odore di assa fetida, & ne di Gabano è adulterato, deuesi riporre con mastice, spica, ouer ruta, dura lungo tempo riposto in luogo secco.

Serpentaria, la miglior parte di quella è la radice, la ottima radice e quella, che è grossa, matura, & nata in luoghi larghi. il miglior tempo di raccorla è la Primauera, & in principio dell'estate, si come è nel mese di Maggio, tagliata in pezzetti, & seccata al Sole, dura doi anni. deuesi riporre col mastice, spica, & simili.

Squilla miglior è quella, che è accōpagnata, ma sola è cattiua, ouer venenosa. la ottima è quella, che è di sapore composto di dolcezza, acuità, & amaritudine, & che splende nelle sue correccie. deuesi notare, che le correccie di fuori sono mortifere per la lor grandissima calidità, ma quelle di mezzo sono temperate. debbonsi seccare in questa guisa. pigliasi vna cipolla, ouer squilla, e li leuate la scorza di fuori, & p lōghezza la tagliate in due parti cō alcūi coltello fatto di legno di pino, poi ne leuate le correccie, a vna a vna, & le mettete in vn filo di lino, ma in guisa che non si tocchino. le sospēdete all'ombra in loco vētoso, oue le

lasciate

lasciate, finche siano secche, poi le riponete cō rafano. si debbono raccorre nel mese di Marzo.

Tamarindi si debbono eleggere con sei proprietà, cioè, che siano neri, ma non di molta negrezza, lucidi, & teneri, pieni di alcuni peli, che sono come radici, siano freschi, & grassi, & siano dolci con alquanto di acetosità, & netti. debbonsi riporre col mastice, spica, macis, & simili, che confortano il stomacho. durano dieci anni.

Turbith si elegga con sette conditioni, cioè che sia vuoto, & bianco, cānoso, gumoso, la scorza di quello sia cineritia & piana, sia fresco & frangibile. il citrino, & il negro è cattiuo, l'antiquo similmente, & di scorza crespa è cattiuo, quello che non è gumoso, è di debile uirtù. quando si pone ne medicamenti, si deue leuare via la scorza di fuori, fin che appaia il bianco, ripongansi col gengeuo. dura doi anni.

Deue notare lo speciale, che intorno a i lassatiui, si debbe osseruare quattro cose. prima in che guisa si eleggano. Secondo in che modo si ripongano. Terzo quanto tempo durano. Quarto, & vltimo in che modo si preparano.

La prima, che è in che guisa si raccogliono, deuesi notare, che que medicamenti che sono piu leggieri tanto sono migliori, & quanto piu pesino tanto peggiori, si come è la scamonea, l'Agarico, & simili. se non sono quei medicamenti, che sono di densa sostanza, si come gli hermodattili, ireos, & lapis lazuli, i quali quanto sono piu pesi, tanto sono migliori, & si come la cassia fistula, thamarindi, been, il cartamo & simili. deuesi similmēte guardare i semplici seluatichi, si come è il turbith seluatico, che è di gran nocumento, similmente deuesi notare, che quei medicamenti, ouer semplici che sono piu carghi del suo colore, & di sapore, & odore sono piu forti di virtù che quei che sono di poco odore, & sapore, & colore, ma per il contrario l'aloe quanto è piu amaro, è piu cattiuo, & similmente gli altri, che sono amari, ma se sono di natura puzzolenti quanto piu puzzano, sono peggiori. deuesi etiandio sapere che quelle cose che sono piene di humido superfluo nate in luogo secco sono migliori, & quelle che sono di natura secca nate in luoghi humidi, non son buoni, & similmente il turbith, & l'agarico. & si dice, che il mezereon raccolto in luoghi di bagni è venenoso, & similmente il cocumero asinino, & la colloquintida.

La seconda, che si appartiene in che modo si conseruano. habbiamo narrato ne suoi propri capitoli. ma generalmente si debbe riporre vn medicamento con alcun altro che à quel gioui. ma non si debbono riporre insieme le medicine, che si aggiungono in malitia, si come sono due medicine lassatiue acute. per la qual cosa vuol Mesue, che l'esula si riponga lontana dala Sca monea, & da altri simili acuti, & pernitiosi.

La terza che si richiede à quanto durino. deuesi primieramente notare, che quei semplici, che sono come herbe, s'indebeliscono dopo doi; o tre anni. & dice Auic. che quei semplici solutiui, che sono amari, quanto piu sono antiqui, sono migliori. similmente tutti li medicamenti che sono stittici, quanto piu sono gioueni, tanto più sono migliori. & tutte le medicine salse quanto piu sono fresche, conturbano il ventre, & causano nausea, & vomito. adunque sono migliori vecchie. similmente quelle, che sono di debil virtù, sono migliori. ma Mesue dice il contrario.

La quarta, che è di preparare i semplici, è questa. non deue lo diligente speciale dare alcun medicamento lassatiuo, ouer solutiuo, benche sia piaceuole, se prima non è accomodato, come narra Mesue, & in questo errano molti speciali, che facendo le pilole cocchie di Rasis, vi pongono i semplici senza prima prepararli.

Lassatiui, ouer solutiui che sono da esser acconci, si come narrano gli Autori, sono questi.

Deue lo speciale preparare, ouer acconciare in questa guisa le cose, che seguono.

Come l'Agarico	euforbio	Sarcocolla
aloe	Lapis armenus	scamonea
Bellirici	lapis lazuli	sena
Cassia fistula	laureola	serpentaria
cocumero asinino	Mirabolani	serapino
colloquintida	manna	squilla
Elleboro	Oppoponaco	Thamarindi
emplici	Polipodio	& turbith.
Esula	Reubarbaro	

Agarico si prepara facendo trochisci.

Aloe si prepara lauandolo.

Bellirici si acconciano ponendoli in infusione in latte dolce, mutandouelo la mattina, & la sera, per tre giorni, seccandoli all'ombra, & al uento.

Cassia fistula non si deue preparare, se non si da ad alcuno, che habbia il ventre lubrico. all'hora si acconcia col mastice, ouer co i mirabolani.

Colloquintida si prepara facendone trochisci.

Cucumero asinino si correge cosi. dopo che l'infermo n'haurà tolto li beua dietro dell'acqua d'orzo mellata, ouer del vino, ouer dell'olio.

Elleboro non si deue dare come à noi è portato, ma si deue porre la sua virtù in manna, ouer mele, ouer in alcun siropo. poi è cosa buona

na aggiungerui epithimo, polipodio, & zuccaro candido.

Emblici mirabolani si correggono, come i bellirici.

Esula in questa guisa si deue preparare. infundansi nel latte, ouer nel l'aceto, & rinouasi il latte, ouer l'aceto molte volte, & poi si secchi.

Euforbio così deuesi corregere. piglinsi piccoli pezzi di euforbio, & inuolgansi in olio di mandorle dolci, & poi si mettono in pezzeti di cedro, poi inuolgansi in pasta, & coquansi.

Lapis Armenus, si prepara lauandolo.

Lapis lazuli, si corregge lauandolo.

Laureola si prepara così. infondansi le lor foglie nell'aceto vn giorno, & poi seccansi. ma dice Mesue, che se nell'aceto ui si cuocono, si infondino cotogni, ouer pomi, ouer berberi, è meglio.

Manna non si debbe corregere.

Mirabolani preparansi come habbiamo detto dei bellirici.

Oppoponaco si corrège come il serapino.

Polipodio si prepara cō l'acqua di caseo, ouer col brodo di gallo antiquo, aggiungendoui vn poco di dauco, di anisi, fenocchio, ouer gengeuo, cioè infundendolo.

Reubarbaro non si deue preparare nelle opilationi. si correge se si da con spica, ouer con vn poco di vin bianco.

Serapino si corregge facendone trochisci.

Sarcocolla si deue correger per i colliri. il che volendo fare, l'infundete in latte d'asina per cinque giorni, infundendoui ogni giorno sopra del latte.

Scamonea si deue in questa guisa preparare. pigliate pomi dolci, & li tagliate in due parti, lequali ponete nel fondo d'vna olla grossa vn deto, poi ponete la scamonea, & sopra ui ponete de gli altri pomi, in pezzi, ouer triti, & così andate facendo, finche la olla sia meza piena. poi in questa guisa ne acconciate vn'altra, & poi vn'altra secondo che a uoi piacerà. poscia le ponete vna sopra l'altra, hauendo però coperte le lor bocche con pasta, l'vltima poi coperta con alcun copertorio & poi con pasta, poscia le ponete in mezo vn forno, caldo, oue le lasciate vna notte insino alla mattina. poi aprite il forno, & l'olla, & cauatene la scamonea, & trouarete i pomi che li sono sotto, & intorno, secchi, & brusciati, all'hora bisogna vsarla. ma sono alcuni Medici, si come Mesue, che meschiano con quella anisi, dauco, & seme di apio, ma inanzi liniscono la scamonea con olio di mandorli dolci, ouer cō olio violato, o muccillagine di psillio, & la cuocono in vn pomo mondato da grani, ouer in vn cotogno. & questo modo è miglior di tutti, & piu vsato: ouer si correga facendone trochisci.

Sena si correge se s'infonde in bruodo di gallo, che sia gran quantità, ouer col sero caprino, & spica, di poi si faccia bollire vna bollitione

ne col latte dolce, che sia molto. sono alcuni che l'infondono in mosto bianco, oue il lasciano tre mesi.

Serpentaria in questa guisa si prepara, mondasi la sua radice, & lauasi in vino, poi si cuoce nel Rob, ouer nel mele aggiungendoui pepe, cinamomo, gengeuo, macis, & garofani, & si ripone.

Squilla si corregge brusciandola.

Thamarindi offendono coloro, che hanno il stomaco freddo, onde si debbe correggere con cose calide, & che lo confortino.

Turbith cosi si prepara. prima lauasi la sua corteccia, finche diuengi bianca, & li mescolate gengeuo, si correge ancora facendone trochisci.

Le medicine falsificate come si conoscano, & con che arte si falsificano.

POi che lo Speciale haurà fornita la sua bottega de predetti semplici, egli fa di mestieri che diligentemẽte vada riguardando, quali di loro siano buoni, & quali falsificati. & accioche i buoni siano conosciuti da' cattiui, & eletti, daremo loro à conoscere come i semplici medicamenti si falsificano, & con quali specie di cose. il che conosciuto sappiano à beneficio dell'infermi gettare via i cattiui, & ritenere i buoni, & perciò le medicine che spesso si trouano falsificate sono le sequenti.

Come l'Acatia	Euforbio	ozimo
algalia	Galanga	Pepe
aloe	galbano	petroglio
ambra	garofani	Reubarbaro
amomo	Laudano	Sandali
asphalto	legno aloe	Sarcocolla
assa fetida	licio	Scamonea
Balsamo	Manna	Serapino
bdelio	mirabolani	Spodio
Camphora	mirra	Storace
cassia lignea	muschio	Succo di liquiritia
castoreo	Opio	Tamarindi
costo	oppoponaco	turbith
croco	ossi di cor di ceruo	Verde rame.

Acatia si falsifica con succo di pruni seluatichi. oue però non è grande errore, percioche mancando l'acacia, come vuol Auic. si puo vsare detto succo.

Algalia si falsifica nella guisa, che si fa il muschio, oue leggete Muschio.

Aloe si falsifica lauando la piu grossa parte sua, poi mescolandoui

per

per entro alquãto di zaffarano, pel qual si fa giallo, mà l'odore scuopre l'inganno.

Ambra si falsifica con legno aloe, storace, calamita, & laudano con vn poco di muschio in acqua rosa disciolti, & mescolati, aggiungendoui però buona quantità di ambra. ma si conosce la falsificata, percioche tenuta in mano lungamente, si maneggia come fa la cera: ma la vera nõ.

Amomo falsificato si conosce, percioche non ha odore.

Asphalto si falsifica con pece.

Assa fetida si falsifica mentre è verde il succo con serapino, & farina di faua, il che aggeuolmente si conosce al gusto, all'odore, & all'occhio.

Balsamo veramente di rado si troua, & ne vien mostrato di molte specie, & niuna, ò poco son uere, ma il uero balsamo si conosce in cinque cose, nell'odore, nel colore, nel sapore, nell'ardore, & nel peso. si conosce al colore, percioche il liquore è alquanto simile all'olio, ma piu grosso, & viscoso, & trahe alquanto al rosso. all'odore, percioche è vn poco rancido, non grato. al sapore, percioche egli ha sapore non di fresco, ma vecchio, grascio di gallina, & arde nella gola come se fusse olio ben vecchio. all'ardore, percioche se alcuno vi si pone vna gocciola in uno occhio, ui fa tãto ardore per spatio d'vna hora, come se ui ha uesse posto liscia ben forte. & pare che l'occhio ne vogli saltare fuori della testa. ma però in quel tempo non è punto offeso la vista. al peso si conosce, percioche se vna goccia si gitta in vn bicchiero di acqua, non si sparge, come fa l'olio, ma sta vnito insieme alla somiglianza d'vna perla, & subitamente ne va à fondo. anzi se ui piace, con vna punta di coltello il potete trarre tutto dell'acqua: percioche vi si attacca tutto. sono alcuni che dicono, che se si pone sopra la punta d'vn stilo, che arde al fuoco, ma questo non è buona proua. percioche anche arde la termẽtina altri dicono che se vna goccia di balsamo si mette nel latte, che si coagula, & il balsamo va à fondo: la qual cosa molte altre specie di semplici fanno. ci sono alcuni che dicono che se vna gocciola di balsamo cade sopra alcun panno, non fa macchia. alla fine dicono alcuni. che ponendo sotto il palato vna gocciola di balsamo, riscalda il ceruello in guisa, che par fuoco.

Bdelio si falsifica mescolandolo con gomma, ma si conosce, percioche non ha la amaritudine, la qual ha il buono, & oltre à cio il fumo suo non ha quello odore.

Camphora si falsifica mescolandoui vernice, percioche molto à q̃lla si assomiglia nell'odore, & nel colore. ma si conosce, percioche è di grossa sustanza, & difficilmente si frange, ma la camphora facilmente si rompe.

Cassia lignea si adultera mescolandoui scorze di cappari.

Castoreo secondo alcuni si falsifica in questo modo. pigliano vna pelle, nella quale sia stato castoreo puro & buono, & la impiscono di sangue, & di nerui, & sopra vi spargono poluere di castoreo, accioche habbi odore. alcuni altri ui pongono terra, & sangue. ma alcuni altri fanno meglio: percioche pigliano sangue, & nerui di castoreo, & vi aggiungono vn poco di pepe, & questo fanno, accioche sia di acuto sapore. deuesi adunque eleggere il castoreo mediocremente acuto: percioche il molto acuto è falsificato, & tale è pieno di nerui. lo ottimo è di sapore acuto, glutinoso, di odore horribile, & pieno di dentro & fuori di nerui, che stanno attaccati alla pelle.

Costo si falsifica con la radice di enola secca, ma facilmente si conosce: percioche l'enola non morde la lingua, come fa il costo, & non è di odore così potente, come è quello.

Croco, si adultera mescolandoui spuma di argento, ouer piombo abbrusciato si come dice Dioscoride.

Galanga si falsifica, mescolandoui vinco, cipero, ouer bistorta, ma si conosce: percioche la radice di vinco è salsa, ouer insipida, ma la radice della bistorta è acra, ouer pontica. ma la radice della galanga è di acuto sapore. alcuni altri l'adulterano in questa guisa, pigliano ottima galanga poluerizata, & pepe, & l'infondono nell'aceto, nel qual vi pongono le radici di iunco per due notti, onde la radice si fa di acuto sapore di fuori, ma si conosce, percioche spezzata, è dentro di sapore insipido. ma la galanga è di acuto sapore dentro, & di fuori.

Galbano si adultera mescolandoui limatura di legno, altri mescolādoui colophonia, & farina di faue essendo leuate via le scorze. deuesi adunque eleggere bianchissimo, & che habbia le goccie chiare, come lo ammoniaco.

Garofani si falsificano per la lor vecchiezza in questa guisa. alcuni pongono tali garofani priui di odore, & di sapore in qualche vaso, che sia alquanto humido, il che ligano in vn panno & lo pongono all'aere, oue il lasciano vna notte. poi li seccano, accioche non si conoscano a quella humidità. ma si conosce la lor malitia, percioche sono meno odoriferi de i buoni, & sono piu humidi, & meno vguali. ma alcuni altri li adulterano così. poluerizano garofani eletti & l'infondono in fortissimo aceto aggiungendoui vn poco dl vino odorifero, & di questo vino, ouer aceto bagnano i garofani che sono inutili, & li pongono in alcun panno per vna notte. onde nel principio à pena si conoscono, & così durano venti giorni.

Licio si falsifica con fece d'olio quando si cuoce & con absinthio & felle di boue. per la qual cosa si deue eleggere che sia spumoso, & che sia di color simile al sangue, & che posto nel fuoco si infiammi, & che

di fuori

di fuori sia di nero colore, ma di dentro alquanto negro, che non sia grasso, ma stittico & amaro, ouer si elegga di color di zaffrano.

Laudano si falsifica con terra, ouer pelli di capra, per la qual cosa si deue eleggere quel che si puo maneggiare, ma quello che maneggiando lo si polueriza, è vecchio.

Legno aloe si falsifica con la camelea, cioè mezereon: percioche si as somiglia nel colore, nel peso, & nel sapore al legno aloe: la qual pongono à bollire nel vino, nel che sia bollita poluere di legno aloe per alcuni giorni, la qual cosa à Dio, & alli huomini è cosa vergognosa: percioche la camelea è solutiua, ma il legno aloe è stittico, etiandio la camelea non è di niuno odore, ma il legno aloe di soaue odore. onde l'ottimo vuol hauere quattro conditioni, cioè che sia nodoso, di color fosco, & oscuro, & che sopra carboni posto, facci fumo di soaue odore, & spuma, che sia amaro, & che posto in vn bicchiero d'acqua subito ne vada à fondo.

Manna si falsifica con zuccaro, & follicoli di sena, ma dopo longo tempo si liquefà.

Mirrha si adultera mescolandoui gomma infusa in acqua di mirrha. adulterasi etiandio con vn certo latticino velenoso, onde poscia ne diuenta anche ella cattiua, onde si deue eleggere quella, che è nuoua, leggiere, monda, & che quando si tocca par asprett, frangibile, & poluerizata sia bianca, & quella che è in pezzi grandi è di color alquãto rosso, & il suo odore è diletteuole.

Mirabolani si falsificano volendoli conditi, ma da non condire non si adulterano. in questa guisa si falsificano. pigliano alcuni Kebuli vecchi, & li pongono in liscia calda, finche diuengono grossi, molli, i quali s'ingrossano per quindeci giorni, ouer piu. poi riscaldano la lissia, & cosi grossi ui si pongano dẽtro, oue li lasciano per vn mese, ouer piu, fin che diuengono neri, ma ogni giorno molti li mescolano. alcuni altri vi pongono noci fresche, ma si conosce: percioche dentro, & di fuori sono neri, & gustandoli sono alquanto stittici, & molto dolci, ma il falsificato è alquanto bianco, ouer quasi pallido, & ha molta ponticità, & poco di dolcezza.

Muschio & massimamente quello che è negro, ouer che trahe al rosso, si adultera mescolandoui pan brusciato, ouer sangue di becco. ma si conosce: percioche il pane brusciato presto si polueriza, ma il sangue di becco quando si rompe è lucido, chiaro. suolsi etiandio vender con le vesiche, ouer pelle. oue i Saracini tagliano le pelli, & ne leuano il muschio, & dẽtro ui pongono del falsificato, il che pesa al dopio dell'ottimo. alcuni altri lo adulterano in questa guisa. tagliano carni di colombi, le quali seccano, & poluerizano, & quelle mescolano con acqua rosa, & con vn poco di muschio, dicono alcuni, che il

muschio,& l'algalia si adultera con la gomma trouata nelle radici del xilo caracte,il qual chiamano cedria.

Opio si falsifica con latte di lattuca seluatica,ma all'ora è di debile odore.etiandio adulterasi con gomme,& all'ora è splendido,& chiaro,si come narra Auicenna.

Opoponaco si adultera con armoniaco,& massimamēte in colorar la fragrana, ma l'odore, & la bianchezza quando si pesta si parte.il negro,& leggiero è adulterato con l'armoniaco.

Osso di cuor di ceruo si falsifica con vna certa cartilagine tortuosa, la qual pur iui si troua.ma si conosce,percioche tale cartilagine non è grossa,si come è l'osso,anzi è bianca, ne ha punto di carne di cuore, si come ha l'osso.

Ozimo si falsifica con seme di basilicò.

Petroglio si falsifica mescolandoui dell'oglio d'vna altra specie. ma si conosce,perche puzza.

Pepe bianco non si portaua a noi,ma in uece di qllo si vēdeua la cata putia trasmarina.la qual è piu grossa del pepe,& meno acuta al sapore.

Reubarbaro si infonde nell'acqua,oue stia cinque giorni, & si lascia quella seccare,poscia se ne fanno trochisci,che è medicina da Re.poi il reubarbaro cauato di quella alcuni vendono.onde è cosa veramēte uergognosa,ma si conosce,percioche rompendolo è nero.

Sandalo rosso si falsifica con brasilio,ma si conosce,percioche non è aromatico,& a questo si conoscono tutte le specie de i sandali.

Sarcocola si deue elleggere che sia bianca,ouer alquāto biāca, gumosa,grossa,& non poluerizata.percioche è falsificata con altra poluere.

Scamonea si falsifica con la sarcocola,& latte di titimali,ma si conosce la non adulterata,percioche non punge,ne mordo la lingua, come fa la falsificata con latte di titimalo.

Serapino si falsifica con galbano,ouer cō l'assa, onde si deue eleggere quello,che non puzza di assa, molto,ne da galbano.

Spodio si falsifica spesso con la radice di vna certa canna brusciata, alcuna volta con marmore,ouer con ossi di cani pur brusciati. ma si conosce,percioche è di tropo peso.per la qual cosa si deue eleggere ql che trahe al bianco,molto leggier,grosso, & tutto a vn modo. non si deue comprare in poluere,percioche facilmēte si falsifica, similmēte il leggerissimo macchiato di negro è buono.

Storace si suol falsificare pigliando limatura,ouer rasura d'iringo,la qual mescolano con melle, & vi aggiungono vn poco di storace calamita,ma si conosce. percioche è troppo dolce.& se lo maneggia, si fa uiscosa, & humida. similmente vecchia quando si maneggia va in poluere.

Thamarindi si adulterano con carne di prugne, ma si conosce, perche sono negri, & non lucono. & questo accade, perche sono humiditi da quella.

Turbith si falsifica linendo le prati di fuori con gomma disciolta, ma si conosce, perche spezzato ha vno altro modo.

Verderame si falsifica con pomice, ouer marmo pesto, & alcuni col vitriolo, ma si conosce, perche se ui bagnate vn deto in acqua, & sopra quello il ponete, subito si dissolue, & questo fa, se è misto con marmo, o pomice. sono alcuni, che il masticano, onde subito il conoscono alle pietre. quello poi che è col vitriolo adultrato si conosce, ponendolo in alcuna cosa di ferro al fuoco: percioche subito ne diuien grosso, ma quello, che non è falsificato non si muta di colore.

Zucchâro si falsifica con la spuma del succo di canna: percioche quãdo bolle, ne leuano la spiuma, & ne fanno il zucchâro che è falsificato. ma si conosce, percioche è piu leggier dell'altro, & di dentro è cauernoso. onde quando se ne compra, si deue rompere con vn coltello, & gustarlo, percioche se è pieno di bucchi, & al gusto non sia dolce molto, ma suanido, & dandoui sopra di denti fa romore, si deue sapere, che tal zucchâro è falsificato, & spumoso.

Li simplici medicamenti, che hanno bisogno di correttione, come, & in quanti modi ciò adoperare si debba.

COsi trouati gli simplici medicamenti buoni, & gittati uia i cattiui, & riposti ne uasi debiti, vogliamo che lo speciale sappia corregere quelli, che hanno bisogno di correttione, percioche ancora che habbia usata ogni diligenza dauanti intorno a s. o i simplici: nondimeno per alcuna lor qualità intrinseca, o estrinseca possono offendere i corpi humani. debbe sapere correggere, & rimuouere quelle parti, che offendono. il che egli ottimamẽte saprà fare, se conoscerà come si purghino i semplici, si secchino, si salino, si inhumidiscano, si nutriscano, s'infondano, si dissoluano, o stemprino, si liquefacciano, si ammorbidiscano, si indurischano, si scaldino al sole, o nel lettame, o in altra via, si cuocano, si arrostiscano, si frigano, si aboronzino, si ardano, si aspergano, si pestino sottilmente, o grossamente, si maccinino, ssi freghino le pietre, si tamigiano, si lauino si traghino i succhi, le muccillagini, gli olij, si stillino, si spremano, si colino, si chiarifichino, si schiumano, & finalmente si coloriscano. tutti questi modi debbe sapere lo speciale, si come quelli che rimuouono, & correggono ogni mala qualità da i simplici, & però noi partitamente li insegnaremo.

Come

Come si purghino le semplici medicine.

IL purgare le medicine simplici, è separare tutte le cose inutili, ò siano parte di dette medicine, ouer cose mescolate con esse: come si purgano le radici, frutti, semi, & altre cose simili, quando sono imbrattate di terra, ò d'altro, lauandole, come si fa comunemente tutte le cose, ouer come le ragie, le gomme, con lequali ò terra, ò legni, ò altre cose il piu delle volte ui è mescolato, queste si struggano, & colano, & s'adoperi la parte pura.

Le medicine si purgano da alcune loro parti inutili, come le radici da quella prima scorza di fuori, che tocca la terra, ò secche, ò uerdi che elle sieno, nettandoli col coltello: similmente si purgano dalla medolla di dentro, laqual è molto inutile, come nel cocumero asinino, nelle pastinache, nel dauco, nel petrosemolo, & in simiglianti, fendendole per mezo, separando la medolla dalla corteccia. le secche s'inhumidiscono, & poscia si fendono, & si purgano dalla midolla, come le fresche. fiori si purgano leuando a quelli i gambi, la boccia, & pigliando sotto le foglie, come le viole mamole, & le uiole gialle, & oltre di ciò da alcune si leua qualche parte della foglia, come delle noci quella parte, che sta appiccata alla sua boccia.

I frutti si mondano dalla scorza di fuori, & dal lor seme, & da alcuna legnosa parte, che in essi si contiene, se sono freschi, & grossi, & di carne, & scorza tenera, come cotogne, pomi, persiche, mondandole col coltello, & aprendole: mondando quella parte di dentro legnosa doue si contiene il seme. ma quelli che sono piccoli, come ciregie, susini, prugnole, & simili, si debbono passare per lo staccio, & si caua solamente la polpa utile. similmente se sono secchi si mettono in infusione, & si cuocono, & si passano per lo staccio, come l'vua passa, le susine, e tamarindi, i dattoli, & simili. ma i frutti che hanno la corteccia dura, come mandorle, pistacchi, pignoli, si nettano dalla prima scorza rompendoli, & dalla seconda appiccata alla carne ò metendoli in infusione in acqua per alquanto spatio di tempo, & dandogli vn piccolo bollo, ouer seccandoli tãto, che la scorza si rompa, & stoppiciandogli con le mani, o rimenandogli in vn sacco tanto, che la detta scorza si separi.

I semi che hanno la scorza grossa, come le faue, lenti, & ceci, si nettano, ò pestandogli leggiermente, macinandogli con vna macina leggiera, tanto che si rompino, & di poi con vn criuello si gittano in aria & si purgano dalla lor scorza.

Certi altri sono, che hãno la scorza appiccata, & malageuole a prepararsi, come è l'orzo, il cartamo, & simili, i quali non si possono scorti

care

care seccati, come habbimo detto, stropicciandoli ma fa di mistieri ba
gnarli, & massimamente l'orzo, & poscia pestarlo in vn mortaio largo, con vn pestello di legno, percuotendolo leggiermente, onde viene sempre a galla il piu leggier, onde quelli si vanno scorticando a puoco, a puoco: però il gettate in aere, acciochela scorza spiccata si separi, & facendo cosi due, o tre volte diuien mondo. deuesi poi rasciugare al sole, o al fuoco in vn panello, & seruarlo per la ptisana de greci. il medesimo riesce nel cretamo, ma piu difficilmēte, onde è parso ad alcuni, che si pesti il seme con la scorza, & con la polpa, di poi si mescoli con l'acqua, o altro humore idoneo, & si coli per vna pezza fissa. onde la scorza rimanga & la polpa esca fuori con l'humore. il che si vsa nel seme del pepone, & del cocumero quando non si ha agio di poterli di nuouo purgare dalla scorza ad vno ad vno. ma si deue notare, che quelli che sono netti piu tempo inanzi diuentano inutili.

Le sugne ancora si purgano da quelle membrane, che le circondano, leuandole col coltello, ò struggendole, di poi colandole. le sopradette, & simili sono le sorti del purgare, che appartengono alli speciali. certe altre appartengono piu tosto à quelli, che trattano de metalli, & alchimisti.

Come si secchino le medicine semplici.

SEccansi le medicine semplici quan do di nouo sono colte, come sono l'herbe, i fiori, i frutti, radici, & simili per la lor conseruatione. al presente diremo di quella parte, che resta per la preparatione delle medicine.

Molte volte adunque si ricerca, che si secchino piu oltre di quello che si richiede alla conseruation loro, come quando si vogliono pestare, ò altro: & questo si fa al sole, ò al fuoco, ò al vento, secondo che piace à i Dottori. seccansi le mandorli, pignoli, pistacchi, & altri frutti, accio che vi si appicchi su il zuccaro ageuolmente, & non inhumidisca, & perda la lor bianchezza, & quando si vogliono nettare dalle seconde scorze loro.

Come s'insalino le medicine semplici.

LO insalare serue alla preparatione delle medicine, & à modo di cōdimēto, come si insala la carne della vipera mettēdoui tanto sale appunto, quanto basta à condir i cibi, che si mangiano, & per qualità alla medicina, come alli scriciuoli spinosi, & a molti altri animali, i quali s'ardano per vsar nelle medicine, & bisogna dargli molto sale, che siano coperti & pieni.

Serue ancora à conseruare le medicine, come le parti degli animali, & molti animali: doue si tolle maggior quantità di sale. i quali si insalano ò per mantenergli secchi. i quali insalati che sono, & stati coperti nel sale, per spacio conueniente, si cauano, & tengono al vento, ò al fumo tanto che si secchino, ouer s'insalino per tenergli humidi, à quali si fa la salamuoia prima, & ui si mettono dentro, ouer si lasciano star in quella stessa, che si fa di sale, & dell'humidità di detti animali.

Come s'inhumidiscono le medicine semplici.

QVesta operatione serue à condire, & confettare i frutti, le radici, & le scorze forestiere odorifere. le quali non si potendo hauere fresche, si tengono in infusione tanto che s'inhumidiscono.

S'inhumidisce ancora. come di sopra s'è detto, l'orzo, & il cartamo per nettarli dalla lor scorza, bagnandogli con l'acqua.

Alcune cose odorifere, come l'ambra, il muschio, si inhumidiscono quando si vogliono pestare, accioche non eshalino uia le parti odorate & sottili.

Alcune herbe come l'ombelico di venere, la porcellana, l'edera, & simili, che hanno piu humore, & viscosi, si inhumidiscano con alcun humore simile, pestandole, & spargendoui sopra di detto humore, col qual spremendo esce il succo di quelle herbe, dalle quali solo non si potrebbe trarre, & si adoperano uarij succhi, si come è ordinato da dottori.

Come si notriscano le medicine simplici.

IL notrire è simile allo inhumidire, ma è differẽte in questo, che egli si fa con meno humore, & subito, che è insuppato si mette a sciugare o al sole, o al fuoco, & si replica il medesimo cinque, o sei volte, si come si nutrisce la sarcocolla col latte d'asina, o di dõna, & il seme del caro, & i mirabolani emblici, bagnãdogli in tanto latte, quãto possono a se tirare, che non ne auanzi, di poi seccãsi. il comino si nutrisce con l'aceto bagnãdolo, & asciugãdolo nel medesimo modo.

Come s'infondino le simplici medicine.

NElle infusioni, che seruono alla preparatione delle medicine, si considera l'humore, nel qual si fa l'infusione, & la sua qualità, se è di natura fredda, o calda, la quantità, & il tempo dello stare infuso.

S'infondano i frutti, & le radici, che si hanno a inhumidire per condirli, &

... nfettargli in conserue, si pongano in molta quantità d'acqua calda, & vi si tengano tanto, che habbiano presa humidità a bastanza, poi si cuocano.

Cosi le cose che s'hanno a notrire, s'infondano in poco humore caldo, o freddo per poco spatio:

Le cose che si hanno a cuocere, massimamente quelle che sono secche, come i fiori, herbe, semi, & radici, frutti, perche cosi ageuolmente si cuocano, s'infondano in giusta quantità d'humore caldo, o freddo, secondo che gli è ordinato, & si lasciano star per buon spatio tanto che siano inhumiditi, il che indi interuiene che ageuolmente poi si cuocano. similmente i semi, che s'infondano per trarne le muccilagini.

Le Rose, & le Viole s'infondano nell'acqua bollita la sera, lasciandouele stare infino al di, dipoi si premono, & nella medesima acqua bollita si rifondano delle nuoue, facendo il medesimo piu volte nella istessa acqua per farne melle rosato colato, siropo rosato solutiuo, siropo rosato, siropo violato simplice, & siropo rosato solutiuo.

Si infonde l'armoniaco, il galbano, l'oppoponaco, & il serapino ne l'aceto quando si vogliono dissoluere, & purgarli, e per potergli mescolare.

Le medicine purganti s'infondono in diuersi luoghi, & con diuerse altre medicine, le quali correggano la mala qualità loro, secondo che è piaciuto, & ordinato da Dottori, cõe il reubarbaro piu presto, o meno, dipoi sparsoui sopra vin bianco in poca quantità, tanto che getti fuori il colore, di poi mettẽdolo nel liquore ordinato dal Medico in tanta quantità, che egli ricuopra il Reubarbaro, & sopr auanzi, aggiungendoui o spico nardo, o quello che sarà ordinato. l'agarico, & altre medicine purganti, & solutiue s'infondano, o sole, o con altra cosa nel medesimo modo.

Come si dissoluano, & stemperino le medicine simplici.

QVesta operatione è vtile, come la infusione alla preparatione di molte medicine, & ancora al porgerle, & aministragli alli ammalati. quanto appartiene alla preparatione.

Le medicine si dissoluano in varij humori, & etiandio in modi varij, secondo che è ordinato, & in particolare come il galbano, l'armoniaco, l'oppoponaco, & simili, tenendole infuse in aceto, o uino, poscia rimenandole al fuoco onde si possano purgare colandole, & meglio vnire nella compositione delle medicine.

Il Vitriolo, il misi, il calcite, la Melanteria, & l'Alume si dissoluano pistandogli prima nell'aceto, acqua, & uino, secondo che egli fa di mestiero.

Alcune

Alcune altre medicine minerali, si dissoluano la estate nell'aceto, agitandosi al sole piu giorni, come il verderame, la scaglia, & simili.

Litargirio si stempera con vino, acqua, olio, & aceto, ma piu ageuolmente con l'aceto.

Le porcellette, le blatte bissantie si dissoluano tenendole in infusione nel succo di limoni.

Opio Thebaico si dissolue con acqua, non con succhi, non con olij, o grassi, perche non si mescola con essi.

Questa operatione è simile molto all'infusione, & differente, che per dissoluere & stemperare si piglia molto manco humore, che per infondere, & che nel dissoluere occorre a rimenare la cosa, che si debbe dissoluere, il che nell'infusione non accade, & molte medicine nel dissoluere hanno bisogno del fuoco.

Come si struggono & liquefaccino le semplici medicine.

LO struggere è differente dal dissoluere, che si strugge sempre col caldo, o di fuoco, o di sole, o di cose riscaldate per putrefattione, molte cose si dissolue senza caldo, & oltre di cio le cose che si dissoluono hanno sempre bisogno di qualche humore, ma le cose che si struggono non hanno bisogno di niuno, come sono i grassi, le midolle, gli olij agghiacciati, i quali si struggono cō poco fuoco, ò al sole, ouer in bagno Maria. l'ambra detta carabe, il bitume iudiaco, la pece, la pece greca, la cera, la gomma hanno bisogno di maggior caldo, ma non però tanto che frigghino. il piombo, l'argento, il rame, & l'oro hanno bisogno di molto maggiore, il ferro piu maggiore. ancora che rade volte, o non mai occorre a gli speciali liquefare simili cose, ma piu tosto a coloro che trattano le cose de metalli.

Come si amorbidiscono le medicine semplici.

QVelle medesime medicine che si struggono, si amorbidiscono, scaldandole leggiermente o al fuoco, o al sole, & battendole col pestello caldo, o rimenandole con le mani calde, come interuiene delli empiastri quando si vogliono distendere in su le pezze o cuoio. alcune altre che non hanno in lor simili grassi, o ragie, ma sono di lor natura dure, & secche, si amorbidiscono mescolādoui qualche humore, come interuiene molte volte delle pillole, & altre medicine.

Come si induriscono le medicine semplici.

LO indurare si fa raffreddando quelle cose, che si struggono, & si ramorbidiscono col caldo, & l'altre mescolandoui alcuna cosa secca, secondo che fa mestieri.

Com

Come si scaldano le medicine semplici.

LE medicine si scaldano col fuoco, col sole, & col caldo di cose putrefatte, quelle che sono humide, & si scaldano col fuoco, meglio si scaldano in dua vasi, de quali il maggior sia pieno o d'acqua calda, o bollente, & l'altro sia pieno della medicina che si deue scaldare, tenendo il vaso piccolo nell'acqua del primo vaso, & questo si chiama da i moderni bagno Maria: & da gli antichi scaldare in vaso doppio, ouer in diplomate, che in vna parola significa il medesimo.

Del tenere al sole, & sotto il lettame, & sotto le vinaccie, & sotto la sanza.

QVeste serue per scaldare alcuna volta le medicine, & molte volte per comporle, & dargli la perfettione, & serue in cābio di cocitura, come gli olij simplici, ne quali s'infondono i fiori, le rose, le viole, la camomilla, & altri, & si tengono al sole per certo numero di giorni. similmente a fare il zucchero Candi, cotto alla misura, il giulebbo si pone in certe brocche, & tiensi al sole. il succo della squilla si caua come si dirà, tenendola al sole, quando interuiene, che non sia sole, si debbono scaldare al sole, o in balneo Maria, per molto spatio, & per interualli, facendo alcuna volta bollire. Sopplíscasi ancora col sotterrare, sotto al lettame, o nella vinaccia, come si sotterra il calcite, & la cadmia per farne il psorico, & il giulebbo per il zucchero candi, & molte altre sorte de medicine.

Come si cuocano le medicine simplici.

LE simplici medicine si cuocano in qualche humore, & uapore, e si chiama lessare, o asciutte, & si chiama arrostire, & si cuocano per la preparatione, & ancora per la compositione, diremo quāto appartiene alla preparatione. quelle che si cuocono in cose humide, si cuocono, o per seruirsi delle medicine cotte, che le sono, ouer p seruirsi dell'humore, nel qual son state cotte. quelle che si cuocono per adoperarle cotte, ricercano piu ancora, che quelle delle quali si adopera la decottione.

Hanno però certi segni, i quali per l'vno, & l'altro conto dimostrano quando sieno ben cotte, come l'herbe, i fiori, le radici, & i frutti di carne tenera, & freschi son cotti intenerischono di sorte, che si possano pestare, & passare per lo staccio.

Alcuni semi come di lino, fengreco, & d'orzo, sono cotti, quando sono

no scoppiati alcuni altri come gli anisi, coriandoli, & il comino sono cotti quando inteneriscono.

I frutti forestieri, & secchi, come sono i mirabolani, le scorze, & le gni, & le radici secche hanno molta cottura.

L'Herbe, & i fiori hanno poca cottura, & presto diuengono teneri, ancora che habbino intra loro alcune differenze, secondo che sono di parti piu sottili, & hanno la lor virtù nella superficie, come la camomilla, il capil uenere, il serpillo, & simili, lequali cuocendosi con altre insieme, si mettono quando quelle sono quasi cotte: il semigliante interuiene delle radici sottili, & odorate, come della Baccara, della valeriana, dello spiconardo, & de gli altri aromatici, iquali si aggiungono alla fine della cottione, & dopo tutte le medicine, & fiori.

I modi di lessare sono molti. in vn vaso che habbi quella quantità d'humor che sarà ordinato, si debbono stare infuse le cose che se hanno a cuocere piu ò meno secondo che sono fresche, & secche, & ponendo detto vaso al fuoco, facendolo bollire prima assai forte, di poi adagio, acciò meglio si condischino à quella cottura che desideriamo, & non si risolua la uirtù della medicina.

Cuoconsi ancora in vn vaso doppio, ouer in bagno Maria nel medesimo modo.

Vn terzo modo di lessar vsa Galeno ne i frutti, tenẽdoli sospesi in un vaso che sia mezzo d'acqua bollente, & voltando detti frutti tãto che intenerischono vgualmente per tutto, onde nasce che la uirtù del frutto non essala, come se si cuocesse asciuto, & non si communica nell'humore, come se si cuocesse nell'acqua. i vasi in che si cuocono, possono esser di terra, bene inuetriati tenuti in molle, ò di vetro, ò di rame stagnato, & di bronzo. ma il meglio che si potrebbe vsare, sarebbero vasi di uetro in balneo Marie, ò appresso il fuoco, o in arena, o in cenere, o in vn fornello, che habbia sotto il fuoco. il fuoco vuole esser di carboni, o di bragie accese, o di legne secche, che non facciano fumo.

Medicine che sopportano gran decottione sono queste.

Si come è l'Aristolochia rotonda
la longa
la radice dell'apio
acatia
alumi tutti
Baccara
berberi
brusco
tutti i cardi
Coda di cauallo
castoreo
tutte le specie di centaurea
ceci
colloquintida
corno di ceruo
corteccie di cappari
di granati
& di Mandragora
Dittamo
Elleboro bianco
& nero
enula
euforbio
Fagioli
fenocchio
Gentiana
gramegna
Hermodattili
hippocistidos
Ireos
Lapis armeno

Lapis

lapis ſtellato
lupuli
Miglio ſole
Oppoponaco
orobo
Petroſemolo l'herba, & la radice
piantagine
Radici di peonia
tutte le radice non aromatiche
rafano
reupontico
rubea tinctorum
tutte le ſpecie di ſale
Sarcocolla
ſemperuiua
ſerapino
ſerpentaria
ſquinanto
ſtaphiſagria
ſeme di canape.

Et finalmente i fuſti delli arbori,& delle piante, ma meno delle radici,& delle foglie ſi debbono cuocere. ſimilmente ſopportano gran decottione tutte quelle coſe che hanno molto di humidità,& frigidità, & ſimilmente tutti li ſucchi dell'herbe.

Le Medicine che ſoportano puoca decottione ſono le ſeguenti.

Si come è l'Aceto
ameos
ambra
anthos
acqua di latte
acqua roſa
acqua di viole
& tutti gli aromatici
Calamo aromatico
camomilla
camphora
capil venere
cardamomo maggior & minor
carpobalſamo con tutta la pianta
cinnamomo
cortecchie di cedro
& di cotogni
Epittimo
Foglio indo
fiori di boragine
di bugloſa
di Geneſtra
di nenufari
& tutti i fiori
Gariofili
Legno aloe
Maggiorana
manna
meliloto
muſchio
Nigella
Ozimo
origano
opio
Pepe di tutte le ſpecie
Reubarbaro
roſe
Scamonea
ſeme di althea
& di pſillio
i quattro ſemi freddi minori
ſeme di papauero bianco & nero
ſeme di baſilicò
ſandali tutti
ſaturegia
ſerpillo
& Viole

Et oltre di ciò tutte quelle coſe che hanno la virtù nella ſuperficie, & ſimilmente quelle che facilmente ſi cuocono.

Le Medicine che ſoportano mediocre cottura ſono quelle che ſeguono

Si come l'Aloe
Abſintbio
agarico
aniſi
artemiſia
aſaro
Balauſtie
betonica
Calamento
carui
ciclamino
cicorea
colloquintida
coſto
cubebe
Dauco
Eupatorio
endiuia
Hepatica
herba dell'vno,& dell'altro papauero

Hipericon
hissopo
Fenocchio
tutte le frondi
fumottere
Ireos
iuiube
Lauro
leuistico
lupuli
Menta
mezereon
mirtilli
Nenufari
Orzo
Parietaria
peonia
petrosemolo
pimpinella
prugne
Radice di liquiritia
Seme di acetosa
sauina
sassifragra
scabiosa
scolopendria
seme di apio
Seme di endiuia
di coriandri
di Genestra
di fen greco
di iunipero
di iusquiamo
di lattuca
di lino
di portulaca
di ruta
di scariola
& di urtica
sena
sparagi
squilla
succo di saluia
succo di tutte l'herbe aromatiche
di rose
& di viole
Tamarindi
Tamariggio
Tasso barbasso
turbith
Vino di cotogni
& di pomi granati
Zedoaria
& zenzero

Finalmente tutte le medicine, la cui virtù difficilmente si dissolue, ò quelle lequali sono di forte compositioni, & di grossa sostanza, ò che hanno la virtù posta nel centro, hanno bisogno di forte decottione, tali sono tutte le medicine minerali, tali le stittiche ò stringenti, la sostanza delle quali è grossa & terrestre, ma se oltre, lo esser astringenti hauessero alcuna amaritudine nella superficie, si come ne hanno le rose, lo absinthio, il reubarbaro, i mirabolani, & simiglianti non sarebbe necessaria gran decottione.

Similmente tutte le medicine, che conseruano lungamente la lor virtù, vogliono maggior decottione.

Et tutte le medicine composite, oue noi uogliamo, che le lor virtù siano strettamente unite, debbonsi assai bene cuocere, pur che la lor sostanza non s'ei tolga.

Oltre a ciò tutte le medicine che hanno bisogno d'esser lungamente pestate ricchieggono lunga decottione, & non troppo si debbon pestare quelle la cui virtù facilmente si risolue, ò che sono di debil compositione, ò che hanno la virtù nella superficie, quali sono tutte le medicine acute, si come tutte le specie alephangine, & massimamente puluerizate. la virtù delle quali facilmente si risolue per la lor sottil sostanza. ilche auiene etiandio à tutte le medicine acetose, & à quelle che hanno una superchia humidità lubrificatiua.

Queste medicine quando si cuocono, le lor decottioni sono o per vsare da per se, ò per mescolarle con alcuna medicina per la sua com-

positione

positione ò per dissoluere, ò stemperare alcuna medicina, accioche si attacchi piu ageuolmẽte,& ancora queste sono ordinate in che humore, in che quantità,& qualità, & se debbono prima stare le cose in infusio ne,& come debbe esser la decottione ò gagliarda, ò debile: & se di poi si collano, si debbe fare la espressione delle cose grosse che rimangono, ò se debile ò gagliarda. le quali tutte cose si debbono eseguire diligentemente. & quando non è ordinato, & determinato, s'intende in questo modo, cioè che i fiori, l'herbe fresche, & secche odorate, & le radici piccioli odorate, i frutti, & scorze forestiere, come le noci moscate, i Garofani, la canella, & macis ricercano puoca cottura. ma le radici grosse, i frutti non odoriferi, ricercano maggior decottione, come à bastanza di sopra si è detto. le quali si debbono vsare subito ch'elle sonno fatte, ò poco di poi, tenendole in uasi di vetro ben turati in luoghi freschi, ò sotterrate in l'arena, quando è bisogno conseruarle per qualche tempo.

Come s'arostiscano, frigano, & si abronzino le medicine semplici.

L'Arrostire è cuocere alcune medicine, che hanno qualche humore, come le carni, i frutti, & le radici sole senz'altro humore di fuori.

Il friggere è cuocere quelle medesime ò altre che sieno secche, aggiũgendoui oglio, ò grasso, ò altro humore in poca quantità.

L'Abronzare, ò brustulare è scaldar alcune medicine, che non hanno in se tanto humore, che possino riceuere cottura tagliandole in pezzi, & mettendole in su vn testo, ò ferro ben caldo, tanto che le parti di fuori si secchino, & uenghino a bronzare, come il reubarbaro, i mirabolani, il seme di nigella, & altri.

Le cose, che si arrostiscono, si tengono uicino al fuoco in uno schideone, voltandole continuamente, che tutte le parti habbino vgualmente il fuoco, o si cuocono nel forno, ò nella pentola, che sia appresso al fuoco, & coperta di sopra con vn testo, che habbi del fuoco ò da per loro, ò rinuolte in pasta, come la squilla, ouer messe in vno cotogono come la scamonea per corregerla, la qual si pone in alcun cotogno cauato doue sta il seme, e si cuoce, ò in forno, ò in pentola insino alla debita misura, ò sotto le ceneri rinuolte in pezze, ò foglie, o da per se. benche questo modo acquisti alla medicina certe qualita di strane, & è meglio vsare gli altri, modi secondo che torna a proposito, non essendo ordinato questo particolarmente.

Il friggere si fa in patella, ò in teggia. l'abronzare come di sopra si è detto, in tutte queste operationi bisogna auertire di fare à sufficien-

tia,& di non leuar crude quelle cose che debbono esser cotte, ò per arrostura,ò frittura, ne di cuocerle troppo in guisa che l'abbruscino, ò ardino,& diuentino inutili à quello perche si fa tale opera.

Come si ardano le semplici medicine.

LE medicine s'ardono,ouer accendendole elle stesse,come i sarmenti, i rami di fico, di cerro, l'herba cali,& molte altre, ouero ponendole fra carboni accesi, ò in una pentola insieme con solfo, ò da se sole.

In una pentola s'ardono l'abrotano, l'aneto & la zucca mettendola in su i carboni,& lasciandola affocare tanto, che l'herba diuenti cenere.la seta pigliando e bozzoli dell'anno presente trahendone i bacchi,& la lana d'attorno s'ardono mettendo la pentola in su i carboni, & lasciarla star tanto, che non se ne faccia in tutto cenere. ma si leua come prima è da potersi pestare.ardonsi etiandio molti animali, come gli spinosi,gli scriccioli,& le rondini insalandole, & mettendo la pentola in su i carboni,ò nel forno caldo.cuopresi la pentola con un testo forato,accioche si possa comprendere per il fumo, che esce dal testo quando siano cotti.quando gli scorpioni, & le vipere s'ardono bisogna guardarsi dal fumo,perche nuoce.

Il sale,& il nitro s'ardono nel medesimo modo, & si conoscono quãdo sono arsi, che quelli non scoppiano.l'alume, il vetriolo,& il corallo s'ardono in vna pentola scoperta,accioche si vegga quãdo sono cotti,& questo è quando non bollono, che sono ridotti secchi di modo, che facciano sonagli,& il uetriolo quando ha mutato il colore.

L'ossa,l'ugne,la corna del ceruo,si cuocono pur nel medesimo modo in sù carboni tanto che non facciano fumo, & mutino il colore.

I Granchi presi ne giorni caniculari,quãdo la luna ha diciotto giorni s'ardono in una patella di rame. le pietre s'ardono sotto i carboni soffiando tanto che si affocchino, di poi si spengono in qualche humore,& di nuouo si mettono sotto i carboni, ouer ne corregioli delli orefici per piu facilità tante volte che diuentino poluere.

Il rame,& il piombo s'ardono facendone lame & mescolandoli col solfo,& col sale, & mettendoli in una pentola cruda, la qual si tiene fra carboni,ò in una fornace tanto che sia cotta,ouer in un correggiolo,& tenendolo sopra i carboni tanto che ne diuenga affoccato.ma bisogna continuamente menare il piombo infino che diuenti poluere. il qual si puo ardere etiandio senza solfo,& sale in uno forno, che habbi due bocche,& sia diuiso nel mezzo da vn muro di mattone alto un quarto di braccio,doue nell'una delle parti,sia il piombo, & nell'altra il fuoco, & l'andate rimenando continuamente infino che ne diuenti

ti poluere,& questo è prestissimo,quando se ne hauesse à ardere quantità grande,doue si auanza di tempo & di spesa.

Ardesi riuolgendo nella pasta l'antimonio, & mettendolo sotto à i carboni,tanto che la pasta sia arsa,perche ardendolo piu oltra si conuerte in piombo.

Etiandio si ardono le ragie,gli olij,la pece,l'incenso, la storace,& simili, per hauerne la fuligine, tenendoli in vn vaso,& appiccandoui dẽtro il fuoco,ouer strutte ch'elle sono,accendendoui vno stoppino,& tenendoui sopra vn capello di terra, ò di rame forato in sommo, accioche il fumo possa essalare, raccogliendo la fuligine che si attacca al capello.

Ma non sarà fuor di proposito di scriuere quali cose, quando,& come.& in che instrumento si arrostiscano,si abbronzino,& si ardino, & à che fine,il quale è di augumentare la virtù de semplici, si come della squilla,laquale arostita diuien piu solutiua.in contrario sono alcune,la cui virtù si diminuisce,si come è il psilio,il qual si arrostisce,accioche la sua humidità sia meno lubrica,& solutiua,& oltre à ciò accioche i semplici si rendano piu grati.però veniamo à raccontare le medicine per ordine,le quali communemẽte si arrostiscano,si abbronzino,& si ardono.

Si come l'Acatia
alchitran
aloe
alume
atramento
arsinico
Bolo armeno
borace
Calcanto
cancri
cantaridi
cerusa
climia
conchigli
coralli
corno di ceruo
cortecchie d'oui
Dragaganto
Fece di vino
& di aceto
Galle
ogni specie di
gomme
Hirondini
& Hissopo
Karabe
Kadmia
Lana
lepore
litargirio
Mirabolani
Opio
ossi
Pece liquida
piombo
psilio
radici
ranule
ranunculi
Rame
Sal commune
sal alcali
sal nitro
scorpioni
semi di alcea
di anisi
di carui
di Lino
di Mirto
di Nasturtio
di piantagine
di portulaca
Seta
spuma mare
squilla
Thus,ouer incenso
Thiro
Verde di rame
Vitriolo
vetro

Acatia in questa guisa si deue, brusciare, la ponete sopra carboni accesi, & l'abbrusciate quanto che à voi pare:

Aloe si bruscia ponendolo in alcuna olla monda, la qual ponete sopra i carboni, oue la lasciate finche sia brusciato.

Alume abbrusciasi si come si fa l'attramento, ma non diuien rossa come quello.

Arsenico & orpimento, cosi si abbruscia. ne ponete in alcuna olla di terra quanto che à voi piace, la qual mettete sopra accesi carboni, & la andate mescolando assai, senza mai fermarui: & quando sarà molto caldo, & mutato di colore, il leuate dal fuoco, & il lasciate infrigidare, poi il pestate, & riponete.

Atramento cosi si abbruscia. pigliate di quello & il ponete in vno testo nuouo, il che mettete sopra le bragie. & quando non si vedranno piu fare sonagli, se sarà di poca humidità sarà desiccato fortemente, ma se sarà piu humido, si lasci sopra carboni. fin si muti di colore, & ne vẽga simile alla sinope, ouer rubrica sinopica. poscia si leui dal fuoco, & il nettate. sono alcuni altri ch'el pongono sopra carboni, & sopra ui soffiano, finche declini al giallo, ouer il pongono in alcun testo, & il uano mescolando finche muti il colore.

Bolo armeno in questo modo si abbruscia. frangete di quello in pezzetti grandi come vna faua, & li ponete sopra vn testo, ouer vna lama di ferro.

Borace cosi si bruscia. mettete borace poluerizato in vna patella, & la ponete sopra carboni, & cosi l'abbrusciate.

Calcanto abbrusciasi come l'atramento.

Cancri in questa guisa si debbono brusciare, pigliate di cancri di fiume viui, quando il sole è nell'Ariete, nel tredecimo giorno della luna, & li ponete in vn forno, oue si cuoce il pane, oue li lasciate finche si brusciano, & non si conuertano in cenere. alcuni li abbrusciano pur nel medesimo forno con legni di uiti. deuesi notare, che i granci che si brusciano per li tisici, vi si deue leuare i piedi, & poi s'abbruscino.

Cantaridi abbrusciansi, si come si fanno le Hirondini.

Cerusa cosi si bruscia. pigliate un testo nuouo fatto di terra, & lo ponete sopra i carboni, & dentro ui andate spargendo cerusa, dopo che sarà poluerizata, & l'andate mescolando sempre, finche si conuertirà in color di cenere, poscia la leuate dal fuoco, & la lasciate infrigidare, & poi l'vsate. puossi etiandio far in questo modo. la metterete in alcũ vaso cauo, dopò che sarà pestata, poi l'andate mescolando, finche ne diuẽga rossa come l'orpimento, poi la leuate dal fuoco, & l'vsate.

Climia sia di qualunque metallo si voglia generalmente cosi si bruscia. ponetela sopra il fuoco fatto di bragie, finche si scaldi & bolla in guisa.

guisa che faccia vesiche: come si fa la scoria del ferro, & le estingue-te nel tempo dell'estate nel vino, & per coloro, che l'vsano per la scabie de gli occhi, si deue estinguere nell'aceto. ma alcuni altri tolgono scoria abbrusciata in questo modo ch'io narro. pigliano scoria brusciata, & la pestano nel vino, & di nuouo si bruscia, essendo però posta in vna olla fatta di creta, poscia vn'altra volta l'abbrusciano in guisa, che si conuerta in cenere, & punto di grosso non vi rimanga. ma specialmente la climia del ferro così si abbruscia. pestasi grossamente, & l'infondete in aceto, ouer rob, & poi seccasi & brusciasi sopra le bragie. così etiandio si abbruscia la climia dell'oro & dell'argento. togliete scoria quanto che à uoi piace & la mescolate con melle, & la ponete in vn uaso fatto di terra nuouo, & serrate la bocca di quello con creta, & lino, & fate vn buco nella cima del copertorio, per il quale ne vscisca il fumo, poscia lo ponete sopra carboni accesi, & quando si incomincia la scoria à brusciare, guardate il fumo, che ne uiene dal buco, & se trahe al negro, lo lasciate sopra il fuoco, ma quando lo vedrete declinare alla bianchezza, lo leuate dal fuoco, & ne cauate la scoria, sopra laqual infundete buona quantità di buon vino, col qual si estingua. poi la lasciate diuenir fredda, & poscia la riponiate & vsate.

Li Coralli così si abbrusciano. togliete coralli, & li ponete in alcuna olla di terra, & la ponete in vn forno, oue stia vna notte, & se non saranno brusciati, di nuouo ui si pongano. sono alcuni che li pōgono in crucibolo, & soffiano, & li abbrusciano quanto che à lor piace.

Conchigli in questo modo si brusciano. ponganſi le loro scorze in vna olla monda, la qual ponete in vn forno da pignate, oue le lasciate stare vna notte, & se sono brusciate, fanno cenere bianca. ma se non; di nuouo si pongono nel medesimo, ouer in uno da pane, oue le lasciate finche diuengano bianche. sono alcuni, che pongono le chioccole sopra bragie, & soffiano, & le ui lasciano finche diuētano bianche, poi le mettono sopra un testo di ferro, & soffiano finche diuentano bianche, quanto che a lor pare.

Corni di ceruo, & di capra così abbrusciansi. pigliate del corno di ceruo, ouer di capra si come è, & il ponete sopra carboni, & andate soffiando, finche ne diuentino bianchi. ma chi li vuole abbrusciare in vn'altro modo, rompansi in pezzi, & ponganſi in olla, & facciasi si come habbiamo detto delli conchigli.

Correccie d'oui abbrusciansi come il conchigli.

Dragaganto così si deue brusciare. rompete quello in pezzeti grandi come vno orobo, poscia pigliate vna patella, & la scaldate, & poi la leuate dal fuoco, & dentro ui ponete i dragaganti, & andate mescolando senza fermarui finche siano bianchi. ma se la prima volta biā

 chi

chi non diuengono, di nuouo fate, finche siano bianchi.

Fece di uino & di aceto in questo modo si bruscia. pigliate fece di vino monda, & la seccate in vn testo sopra vn gran fuoco, oue la lasciate finche ne diuenti bianca. laqual si conosce quando è brusciata che si fa bianca, & punge la lingua con infiammatione. in questa guisa etiandio abbrusciasi la feccia dell'aceto.

Galle si debbono in questa forma brusciare. frangasi ciascuna galla in quattro, ò cinque pezzi, & l'infondete in olio di oliua, oue stiano vn'hora poi le brusciate in vna padella di ferro, ouer in vn testo, ma in prima riscaldato, & guardateui che non brusciate, & distruggiate la lor virtù.

Gomme si come è la gomma arabica, & ogn'altra specie s'abbronzino come il dragaganto.

Kadmia cosi abbronzasi. pigliate quella, & bene la pestate, ouer pigliate della trochiscata lauata, & la ponete sopra vn testo nuouo, & il che ponete sopra le bragie, & andate voltando i trochisci con prestezza, finche si secchino, & diuenghino rossi. ma si abbruscia in questo modo. togliete tutia lauata, & la mescolate con melle buono in guisa che sia come pasta, & la ponete i vna olla di terra che habbia la bocca stretta, poscia la coprite col suo coperchio, & la serrate con creta, & fate vn buco in mezo di quello, poscia la ponete in vn forno di calce, & la lasciate, finche si abbrusi, & quando sarà abbrusciata, che si puo conoscere, perche non ne esce piu fumo, la leuate dal fuoco, & la smorzate nel rob, poi la seccate, & reponete. leggere climia

Karabe cosi si abbronzano. rompete quelle in piccioli pezzeti, & l'abbronzate vna volta, ouer due, & poscia le riponete. abbrusciasi in questo modo. togliete vn'olla di terra, & dentro vi ponete le Karabe; & le serrate la bocca con creta, & ponete in vn forno vna notte, di poi le cauate, pestate, & vsate.

Lana cosi abbrusciasi. lauate quella bene & pettinate, & ponetela in vn vaso di terra, il che mettete à fuoco lento, finche si brusci, ouer in vn forno da pane. ma non bisogna che s'abbrusci, ma solamente che s'abbronzi, accioche si possa pestare, & riporre.

Lepore deuesi i questa guisa brusciare. pigliate vn lepore & li tagliate la testa, poi il ponete in vna olla nuoua col suo cuoio, & il lasciate brusciare finche ne diuenti cenere, poi la pestate, & vsate.

Litargirio in questo modo si deue abbrusciare. frangete quello in pezzetti grandi come vna noce, & li ponete sopra le bragie soffiando con mantici da fabri, finche sia co me fuoco. poi il leuate via, senza farlo diuenir freddo, il nettate da lla sua sporchezza. ma alcuni quando il tirano fuori, l'estinguono in aceto, ouer nel vino, & di

nnouo

nubuo il gettano nel fuoco,& cosi fanno tre volte,& piu.

Mirabolani citrini,chebuli,indi,bellirici,& emplici debbonsi in que sta guisa abbronzare.bisogna prima porli à molle in modo che siano passati in succo di cetogni,ouer di pomi granati acetosi, ouer in succo d'vua acerba,ouer di cedro,ouer in acqua,nella quale berberi,ouer lenti sieno cotte,ouer lapacio acuto,ouer acetosa. poscia seccansi bene, & poi li madefate in olio rosso,ò in olio di lentisco,ò di sorbole, di mastice, ò nel butiro, ouer nell'oglio di oliua. & di poi si abbronzino in vna padella ouer testo prima riscaldati, & guardateui,di nõ brusciare, & struggere la lor virtù.

Opio quando si pone ne suppositorij, si deue abbronzare in questo modo.togliete vna lama di rame,la qual ponete sopra i carboni finche sia scaldata,& poi leuatela dal fuoco,& subito vi pone sopra opio netto,& quando vedrete quello liquefatto, il togliete via, accioche non si desecchi,& non si faccia frangibile,& il rafredate & vsate.

Ossi si debbono abbrusciare come li conchigli.

Pece liquida alcuna volta si brusciа per la medicina, della qual se vsa il fumo. il modo adunque di brusciar la liquida pece, & raccorre il suo fumo è questo. pigliate vna lucerna di ferro,ouer di terra, nella qual ponete vn stopino,& vn poco di pece liquida, & l'accendete, poscia ponete sopra la fiamma vn coperchio fatto di terra inuetriato dẽtro,la cui forma sia come d'vn forno, & la sua sommità sia alquanto aguzza,& stretta,& nella sommità di quello sia vn buco, & cosi lasciate la fiamma andarui dentro,& quando la pece,ouer il stopino mãcherà,ve ne aggiungete & fate in questa guisa tanto,quanto à voi piace, & guardate che tropo non si riscaldi il coperchio,& il fumo non si attacchi à l'altro fumo, ma si raccolga d'hora in hora. & similmente in questo modo si raccoglie il fumo del butiro.

Piombo in questo modo si bruscia.pigliate lame di piombo,& le ponete in vna olla di terra,& gettateui sopra vn poco di solfo poluerizato, poi pigliate dell'altre lame, le quali ponete sopra il solfo, & poscia vi spargete sopra dell'altro solfo,& fate in questa guisa finche l'olla sia piena.poi sotto ui accendete il fuoco, & quando vedrete il piombo infiammare,bisogna che'l mescolate con vna verga,finche si conuerti in cenere,in guisa che non vi rimanga punto di piombo. poi lo mettete à infrigidare,ma bisogna che colui,che fa tale officio si cuopra la faccia, percioche il suo odore molto nuoce.

Puossi etiandio brusciare cosi.pigliate limatura di piombo, con la qual vi mescolate del solfo, & la ponete in vna olla sopra il fuoco, & la mescolate come habbiamo narrato. ouer facciasi cosi.toglietein loco del solfore della cerusa di piombo,& dentro ve la ponate. ancora si fa cosi.pigliate piombo,& lo ponete in vn forno di orefice, & soffiate con

te con vn solo, finche s'infiammi, dopo sopra ui spargete solfo polu rizato, finche sia brusciato. poi lo raccogliete, & riponete, ouer soffiate sopra quello senza porui solfo, finche si abbrusci, & questo modo vsano gli Hispani, ma questo modo è troppo di fatica. & sapiate che quando è bene abbrusciato si conuerte nel color di litargirio, & non si debbe poscia adoperare, se prima non è lauato.

Psilio in questo modo si deue abbronzare. togliete una padella di ferro, ò di rame, ouer di terra con larga bocca, laqual fate ben riscaldare, poi la leuate dal fuoco, & subito vi ponete dentro il psilio, finche vedete che sia bene abbrōzato. ma se non sarà bene abbronzato di nuo uo scaldate la padella, & dentro ve lo ponete, & fate cosi, finche sia bene abbronzato, ma guardate che non si brufcia.

Radici, foglie, & rami siano di qualunque specie si vogliono, come si fa communemente de i sermenti delle viti, del legno del fico, di lentisco, di sorbola, di nespolo, di terebinto, & di radici di canna & simili. & le corteccie come di nocciole, di castagne, di giande, & simili quando vorete di quelli farne cenere fate in questo modo. pigliate di quelle mentre di nuouo sono tagliate, & che habbiano in se assai di humidità & lauatele bene dalla terra, & la lauate cō aqua, finche siano ben nette. poi ne impite vn'olla grande, & la serrate con un coperchio serrato, accioche ne esca il fumo. poi la ponete in un forno da pane, oue la lasciate dalla mattina alla sera. poi ne cauate l'olla, & ne uedretei sermenti, & i rami, & altri, diuenuti come carboni, liquali pestati bene in vna minor olla, & di nuouo li ponete nel forno, oue stiano, finche ne diuengano bianca cenere.

Rane si abbrusciano come si fanno le lepori.

Rondini in questa forma si abbrusciano. pigliate polli di rondini inanzi che li nasca la piuma, & li ponete sopra vn poco di sale, poscia si pongono in una olla nuoua, laqual si cuopra, & s'increti, & pongasi sopra carboni, ouer in vno forno da pane finche si brufcia.

Sal alcali deuesi abbrusciare si come fa il piombo.

Sal comune cosi abbrusciasi. pigliate di quello quanto che à uoi pare, & il pestate, & ponete in vaso di terra, & serrate la bocca di quello con un coperchio, & creta, & il sepellite in carboni, & il lasciate iui fin che si brusci. sono alcuni che il pōgono in pasta, & il sepeliscono sotto le bragie, finche quello sarà brusciato. sono alcuni altri, che il lauano nell'acqua, poi il lasciano seccare, & il pongono in una olla, & la coprono, & sotto ui accendono il fuoco, & attorno, attorno ui pongono delle bragie. si conosce quādo è brusciato, percioche piu nō fa romore.

Sal nitro si abbruscia, come si fa il sale comune, ma bisogna che si pōga in vn testo sopra le bragie, & andate soffiādo, finche sia brusciato.

Scorpioni cosi abbrusciansi, pigliate dieci scorpioni viui, & li pone-

te in vna olla nuoua, laquale chiudete con creta, ouer pasta, & li ponete in un forno, nel qual accendete fuoco con legne di viti. finche sia caldo, & lasciateui dentro l'olla vn giorno, & vna notte, poi la cauate fuori.

Seta cosi si deue abbrusciare. pigliate follicoli di seta che ancora nõ habbino passato un'anno. i quali aprite, & ne cauatei uermi morti, poi li purgate bene, & li mettete nel fondo d'vna olla nuoua, & sopra la bocca del uaso vi ponete una pietra, & sotto ui impiciate il fuoco, & fatte si come habbiamo detto della lana.

Spuma di mare si abbruscia ponendola in una olla di terra, & la coprite & lutate con creta, & la ponete in un forno, oue la lasciate, finche si abbrusci, poi la pigliate, & riponete.

Squilla cosi si abbruscia. pigliate una squilla auanti, che ne venghi fuori le foglie, & i rami, & la cauterizate con vn'instrumento di ferro caldissimo, & brusciate bene in que'luoghi, oue vogliono venire fuori le foglie, & questo si deue fare auanti che getti fuori i rami, percioche quando sono venuti fuori non si puo piu cauterizare, se non si tirano via. puosi etiandio fare in questo modo, toglietе una ottima squilla, & li leuate la parte inferiore, che è seccata, & etiandio ne leuate via la radice, & la nettate tutta, & la riuolgete in pasta fatta di farina d'orzo, ouer d'altra specie, ouer in creta rossa, ouer negra dolce, & sia grossa quella cosa che li auolgete, come vn deto: & la ponete cosi inuolta nel fuoco, oue siano carboni accesi, & la lasciate iui tutta una notte, ouer piu, finche la pasta sia abbrusciata, & il color di quella sia rosso. poi la leuate dal fuoco & senza infrigidarla, leuate uia la pasta, la qual ui auolgeste, & considera se la squilla è bene abbronzata in guisa, che sia molle & maneggieuole. ma se non sarà bene abbronzata di nouo la inuolgete in pasta, finche sia in ogni luogo vgualmente abbrõzata, percioche se ben non si abbrõza li resta vna cattiua acuità, la qual nuoce al stomaco, & molto al uentre, percioche fa uomito & nausea.

Tutte le specie di semi si abbruscino, come si fa il psilio.

L'incenso si abbruscia per ricorne il fumo, il cui modo è tale. pigliate incenso buono, & chiaro, & l'accẽdete col lume di candela, & lo ponete in vna olla di terra vitriata, finche si abbruscia, poscia si cuopra subito l'olla, accioche si raccolga dopo che sarà brusciato il fumo, percioche se non serrarete l'olla, subito ne diuenirà cenere. sono alcuni che quando si vuole abbrusciare cuoprono l'olla con un coperchio di rame, che habbi il colmo. ma la forma di raccorre il fumo di quello è, che pigliate un pezzo di incenso con la sua correccia con un paio di forbice, ilche ponete alla fiamma, accioche s'accendi, & lo gettate in vn picciolo uaso di terra, che habbia un bene accommodato coperchio di rame. & non bisogna accenderne un'altro pezzetto se prima

non

non è bruſciato il primo,& biſogna che il coperchio ſia talmente acco̅modato ſopra la bocca del vaſo, che poſſiate vedere quanto fumo ſi raccoglie,& è neceſſario ſe uoi vedere queſto,che leui via vna petricella tra la bocca del vaſo & del coperchio di tanta grandezza che poſſiate vedere ſe aſſai di fumo ſi raccoglie. deueſi etiandio bagnare il coperchio con acqua fredda,accioche troppo non ſi riſcaldi, & ancora che non ſi giunga fumo con altro fumo:percioche per il calore del coperchio caderebbe al baſſo, & ſi meſcolarebbe con la cenere di quello, & à queſto modo ſi coglie il fumo della mirrha, ſtorace,& ſimili.

Tiri, ouer altri ſerpenti abbruſcianſi in queſto modo. pigliate tiri femine,le quali ſono di roſſo colore,& che habbiano il capo diſteſo,& ſi debbono pigliare l'inuerno ne luoghi che ſono appreſſo alle acque & alli arbori,& li ponete in vna olla nuoua, & li luttate la bocca con creta & peli,& mettete in vn forno per vna notte. ma il modo di abbruſciare i capi de tiri è queſto. pigliate capi di tiri ſubito dopo che ſarãno tagliati,& li ponete in vna olla di terra inuetriata, la qual auolgete in paſta,& la ponete ſopra il fuoco fatto di carboni, & non biſogna che s'abbruſciano in guiſa che ne diuengano carboni, ma che rimanga in quelli alquanto di humidità,in guiſa che ſi poſſano ſolamente peſtare,& poluerizare.

Verderame ſi abbruſcia coſi. pigliate di quello, & lo ponete in vna padella di terra ſopra il fuoco,& lo meſcolate finche ſi muti di colore, in guiſa che ſi volti al colore di tutia, poſcia lo leuate dal fuoco, & lo raccogliete,& il ſeruate coſi caldo. lo ramo poi coſi abbruſciaſi, pigliate agudi di rame ritrouati nel disfar alcuna naue,& li ponete in vna olla fatta di terra non cotta col ſolfore & ſale parti vguali, & prima fate vn ſolaio di ſale & di ſolphore,& dopo di agudi, & dopo vn'altro ſolaro di ſolfore & ſale, & dopo di agudi,& coſi andate facendo,finche l'olla ſia piena,& poſcia coprite il vaſo con vn coperchio di terra, poſcia lo ponete in vn forno da pignataro,oue lo laſciate,finche il vaſe ſia be̅ cotto, poi lo leuate via & riponete. ma alcuni altri in loco del ſolfore vi pongono alume iameni. altri con ſolfo ſolo, ma à queſto modo diui en negro. alcuni altri liniſcono gli agudi có alume,& ſolfo diſſoluti in aceto,& poi li bruſciano in vn uaſe pur crudo. alcuni altri tolgono agudi & li pógono in vn vaſo di rame,& ſopra vi ſpargono aceto,& li abbruſciano,& dopo che è bruſciato vna volta, di nuouo l'infondono in aceto, & poi l'abbruſciano,& coſi fanno tre volte, & poi li ripongono. alcuni altri coſi l'abbruſciano. pigliano limatura di rame roſſo,& ſopra vi aggiungono l'ottaua parte di ſolfo, & la ligano in vna pezza, & la liniſcono, ouer infangano con creta,& poſcia la fanno ſeccare. poi la ſepeliſcono in fuoco fatto di ſterco di animali per doi giorni. l'ottimo & meglior di tutti è quello che è portato di Babilonia,& dopo queſto, q̃

lo

lo che vien di Cipro che trahe alla negrezza,& al rosso.

Vetro cosi si abbrusсia. pestisi,& pongasi in vn crocibolo,& andate soffiando forte finche si brusci si come dice Bul.in ser.ma questo modo non proua il grande Auenzoar,ma dice che bisogna prima vngerlo cō pece sottile,poi porlo al fuoco,& brusarlo, poi cauarlo con le tenaglie, & somergerlo in acqua fredda,poi nettarlo , & di nuouo vngerlo, & abbrusciarlo & poi estinguerlo in acqua come habbiamo detto. & cosi bisogna fare sette uolte, & questo come dice egli si chiama uetro abbrusciato. ma è da sapere che quello che si bruscia nel crucibolo è sempre flussibile, ma si conosce percioche ponendolo fra le dita si rompe, & ne va come in poluere.

Hissopo humido cosi si bruscia. ponete di quello sopra il fuoco in vna olla nuoua,& iui il lasciate,finche si faccia come cenere, & la grassezza di quello s'ingrossa. sono alcuni che racolgano il suo fumo.

Come si spengono,& estinguono le medicine semplici.

LE pietre, & alcune miniere si spengono piu uolte inanzi che si abbruscino,& questo quando sono affocate,& diuentate di fuoco,mettendole ò nell'acqua, ò nel uiuo, ò nel olio,mele,butiro, ò qual si uoglia humore tanto che si raffreddino. alcune si spengono vna volta,ò piu,secondo che è ordinato da dottori.

Come si pestano le semplici medicine.

LE medicine si pestano, accioche non si potendo vnire per la grossezza & durezza loro, ridotte in poluere ageuolmente si vniscono con l'altre, lequali si fanno piu ò meno sottili secōdo che torna à proposito à chi ha ordinato la medicina.

I modi del pestare sono varij secondo le cose, i mettalli si pestano cō vehementia & assai.

Le medicine odorate come la canella,i garofani, macis & altri simili si pestano con mãco vehemẽtia,accioche non essalino le sottili parti, & alcuna volta si mescolano con esse ò mandorle, ò si bagnano con l'acqua rosa.

Le radici odorate come l'angelica, la ualeriana,la gariofilata,& lo assaro si pestano nel medesimo modo, & con la medesima diligenza quelle che non sono odorate come la gentiana, il peucedano , & la brionia con vehementia,& assai si pestino.

L'herbe odorate come è il calamento montano, la maggiorana , & il serpillo si pestano come le radici odorifere.i fiori si pestano nel medesimo modo.

L'incen-

L incenso,il mastice, la sarcocolla,& i sughi, che riseruano dello humido,& del uiscoso,si pestino nõ battẽdo il pestello,ma rimenando lo in quà,& in là per il mortaio.le gomme,ò le lagrime come la gomma arabica,& il dragante si pestano nel medesimo modo:

Pestasi etiandio nel medesimo modo il reubarbaro, & alcune altre radici,che ritengono alquanto di humidità.

Il Galbano,l'ammoniaco, l'opoponaco,il bdellio,la mirrha,il succo di liquiritia,dell'hipocistide,del cocumero asinino, & l'opio thebaico si pestano mescolandoli con l'acqua,ò vino, ò aceto, ò qualche altro humore:il muschio, & l'ambra con l'acqua rosata accioche nõ essalino le parti odorifere & similmente quelli che hanno del uiscoso & dello vntuoso, come il Thlapsi.

Il seme del Nauone, & della senape non si pestano da per loro, ma si mescolano con altre medicine secche, ò con qualche humore secõdo che fa di mestieri. i frutti freschi,le radici fresche, che si hanno à adoperare per i medicamenti composti,si pestano poi che sono cotte, & prima ò si tagliano in pezzetti, ò si soppestano,& tengonsi in infusione come è detto.

Come si soppestino le semplici medicine

Il soppestare è rompere in parti grossette,& non ridurre in poluere come nel pestare, questo è vtile à molte medicine, le quali per certe vtilità si ricercano,che sieno tali: seruono ancora molte volte alle medicine, che debbono hauere altra preparatione,come all'herbe,& radici che si hanno a cuocere,& a quelle cose che si hanno à macinare in poluere sottilissima,come appresso si dirà.

Come si macinino le medicine semplici.

Si macinano certi semi,come il grano,il loglio, i lupini, il seme di lino, & di fen greco: perche non si possono cosi comodamente pestare, & perche pestandogli si mescolarebbe insieme la scorza, & la farina. macinandosi ancora certe medicine metalliche,lequali pestando non potrebbono ridurre in poluere sottilissima,come la tutia.cosi le pietre il lapis lazuli,l'armeno.& si macinano in vn mortaio, che habbia ilfondo largo con vna macia noua l'vno, e l'altro di marmo,spargendoui sopra acqua rosa,ò qualche altro humore,accioche non se ne uoli via la poluere. macinansi ancora,& è meglio in su vna pietra piana di porfido, rimenandolla con vna macinela per lungo spatio, tanto

che

che pigliandone tra le due prime dita,& stropicciandole insieme,nõ vi si senra inequalità alcuna.

Alcuni auertimenti intorno al pestare delle cose.

SCriue Mesue che ogni maniera di pestare si debbe far e con destrezza,& hauer riguardo all a sostanza delle cose che si pestano,percioche il pestare senza alcuna consideratione, & con sforzo,risolue la virtù delle cose, & percio sono alcune medicine,che vogliono esser pestate lungamente, & gagliardamente. sono alcune altre le quali hanno bisogno d'esser pestate lungamente,& nõ gagliar damente.& sono altre,nelle quali si deue tenere la uia di mezo.

Ma per che cagione si pestano le cose, è da osseruare, percioche alcu ne si pestano,accioche mescolando varij simplici insieme, piu ageuolmente s'incorporano,& la virtù dell'vno passa all'altro,di poi accioche col pestare acquisti il semplice alcuna proprietà,& virtù,che per auentura dianzi non hauea, si come auiene al comino, il qual sottilmente pesto prouoca l'vrina, percioche penetra per le uie, oue prima non potea andare, il che possiamo dire del thimo,dell'asaro, & di molti altri. oltre a ciò si pesta alcun semplice per rimouere la sua mala qualità,si come la colloquintida, la cui polpa deuesi sottilissimamente poluerizare. ma accioche facilmente si conosca quai simplici molto debbono pestarsi,quai poco,& quai meno per essempio reciteremo questi.

Semplici che molto si debbono pestare,sono.

Aristolochia asaro quando uogliamo che prouochi l'vrina.Centaurea Colloquintida,Comino,oue uogliamo che prouochi l'vrina.

Gomme, delle quali alcune si posson o poluerizare.& alcune non,ma si dissoluono,& sono alcune che non si possono poluerizare,ne risoluere,ne liquefare.

Gomme che si possano poluerizare sono come le seguenti.

Bdellio, Euforbio, Mastice , Sarcocolla, Incenso, mirra, Storace,

Mastice si deue poluerizare solo,percioche con altri non si puo.

Gomme che si debbono dissoluere, & liquefare sono come queste.

Draganti Gomma di ciregie & simili altri le quali Gomma arabica, Gomma di prune si debbono risoluere in acque conuenienti & poi porle nelle medicine.

Laudano.il qual si deue dissoluere con olio.

Gomme che non si possono,ne polnerizare,ne dissoluere,ne liquefare,uogliono che siano come le seguenti.

Ammoniaco,Calbano,Opoponaco, & Serapino.

Queste si debbono mettere in vino,ò in aceto, & cuocerlo finche sia consumato il uino,o l'aceto,poi colarle & leuarle dal fuoco dimenan-

dole

dole sempre con vna spatula.

Lapis armenus, lapis lazuli, Mirabolani,

Quando si vuol strengere dopo la euacuatione loro.

Mineralli di ogni specie si siano.

Reubarbaro oue si desidera che stringa dopo che haurà sciolto il ventre.

Scamonea uogliono alcuni, che debba esser non sottilissimamente poluerizata qnando si pone nelle pil. o nelle medicine, che debbon dimorare luugamente nello stomaco, ancora che Auic. dica che la uirtù della scamonea diligentemente pesta si distrugga, & si corrompa. il medesimo dice di alcune specie di gomme, dequali sarebbe meglio a dissoluere, che a pestare.

Gli simplici che mediocremente debbonsi pestare, sono questi.

Agarico.	Turbith	Hissopo
Comino doue non si uoglia che facci vrinare	Thimo oue non si desidera prouocar l'vrina.	Ireos

Alla fine tutte la medicine che vogliono esser molto cotte, uogliono esser ancora molto peste. quelle che poco cotte, si hanno poco a pestare, & questo sia precetto allo Speciale.

Come si disfacciano le medicine fregandole insu la pietra d'arruotare.

IL lapis iudaico, & il lapis ematites, & molti sieffi composti, & trochisci per le malatie de gli occhi, si liquefanno fregandogli con alcun humore in su vna pietra da arruotare fina, & di quelle che ancora hoggi sono portate dall'isola di Maxo.

Il piombo si disfa in questo modo: mettendo in alcun mortaio di piombo alcun humore, & rimenando col pestello pur di piombo, tutto che diuenga spesso, di poi si laua, & lasciasi il piombo a fondo, & uia gettasi l'acqua, il piombo si ripone.

Il Rame si liquefa nel medesimo modo a far la chrisocolla.

Come si stacciano, ouer tamigiano le medicine semplici.

SI stacciano le farine per cauarne la crusca, & le parti della scorza de semi. staccians si le medicine, che si pestano, accioche sieno vguali passando per il medesimo staccio tutta la massa, & perche restino le parti grosse sole.

La tela dello staccio piu ò meno fissa secondo che torna commodo a chi ordina.

Il

Il litargirio si tamigia per vna pezza, accioche per la sua grauezza non sforzi lo staccio di stamigna, & passi piu grosso che non fa di mestieri.

Stacciansi ancora, o per dir meglio si passano per lo tamigio alcune radici cotte per purgarle dalla scorza, & de semi.

Similmente la polpa della cassia in cãna si passa per lo staccio, accio solo si tragga il fiore, & si purghi delle parti legnose, & da semi.

Similmente i tamarindi, i dattoli, humettandogli, o cuocendogli, o infondendogli, secondo che fa di mestieri.

Come si lauano le medicine simplici.

LE medicine si lauano quando sono imbrattate di qualche cosa di fuori, come le radici, & l'herbe. ma questo nõ è proprio dell'arte del preparare i medicamenti, ma commune a tutte le cose che sono ĩbrattate di terra, o d'altro che habbi bisogno di lauare.

Il lauare che qui dobbiamo trattare, è per due fini, o leuar dalle medicine alcune qualità loro, o per comunicargliene alcuno altro.

Di quelle che si lauano per leuarne la terra, la calcina, l'aloe, si poluerizano sottilmente, poi si pongono in buona quantità d'acqua, & si rimescolano insieme, & si lasciano posare, & calare al fondo, poscia gettasi via l'acqua, & questo si fa piu volte tanto che l'acqua sia chiara: & all'hora si secca la medicina, & si ripone. i metalli pesti sottilmente si mettono nell'acqua pura o di mare, o nell'aceto, o in altro humore, & si pestano tutto il giorno al sole di estate, dipoi si lasciano star la notte, & la mattina si getta uia l'acqua & se ne aggiũge dell'altra, rimenando nel medesimo modo, infino à tanto che l'acqua che n'esce sia chiara.

Le pietre si rompono in pezzi piccioli che si puo, poscia si pongano in acqua o in altro, e si fregano con le mani, & si rimenano, di poi si lascia posare, & l'acqua si getta tante volte che la rimanga chiara, in questo modo lauasi l'acatia, & gli altri succhi, che non si possono ridure in poluere, & la gomma arabica, & la lacca.

Le ragie, i grassi, le medolle, & gli olij si liquefanno, & si menano, & si getta via l'acqua, tanto che ne venga chiara.

L'olio non ricerca esser molto rimenato, perche si mescola con l'acqua, & poi non si puo separare.

Le medicine che si lauano con decottioni, o con succhi, accioche piglino delle qualità di detti humori, non si lauano con tanta quantità d'humore come le sopradette, ne tante volte, & non s'vsa quella diligenza di separarle dall'humore, come quando si laua l'aloe con succo di rose, o di endiuia, o cõ la decottione delle specie per le pilole alefangine, & il turbith coi decotti dello agarico, & de tithimali, accioche purghino piu gagliardamente.

Annotationi nel lauar de simplici.

PEr quattro cagioni si lauano le simplici medicine, come scriuono Mes. & altri. la prima è, acciochelauando le simplici medicine perdono la lor acutezza, si come è quando si laua il seme d'vrtica con mucillagine di draganti. la seconda è, acciochè si rimuoua la malignità di alcuna qualità, & rimanga la buona, come auiene quando si laua il lapis lazuli, & il lapis armenus, acciocheeuacuino da basso senza molestia, percioche non essendo lauato euacua di sopra, & di sotto con fastidio. così si laua la lacca, accioche sia meno solutiua, & apra le oppilationi, così si laua l'aloe pcioche non lauato solue piu efficacemente, & meno conforta i membri della nutricatione. la terza cagione è accioche le parti sporche, & lorde si leuano dalla cosa, come ben si vede in tutte le medicine minerali, lequali come vuol Auic. debbono esser monde, & nette da qualunque cosa, che non sia la sua propria. la quarta cagione è accioche la virtù delle cose diuenga maggiore, & percio lauiamo l'aloe con acqua oue siano state specie aromatice, perche piu fortifichi i membri. lauasi etiandio alcune medicine con acqua oue sia infusi potēti solutiui, accioche solua meglio, & si come con la deccotione, o infusione del turbith, o dello agarico, a finche soluano meglio. si lauano ancora con acqua oue sia stato bdellio, & draganto, accioche si tolga la virtù di aprir le vene, per la qual cosa le semplici medicine che communemente si lauano così delle piante, come de i minerali, & de gli animali che sono in vso il piu sono quelle che vēgono qui appresso.

Acatia
aloe
antimonio
Battitura di rame
borrace
Calcina
chachimia ouer tutia
carui
cerusa
cenere di lana
climia
comino
conchigli
cordumeno
corni
Fiori di rame
Rame brusciato
Dragaganti
Gomma arabica
Lacca
lapis armeno
lapis lazuli
limatura di ferro
litargirio
Marchesita
Olij
ossi
Piombo
Sarcocolla
Scorze di oui
spodio
& spuma di rame

Aloe si laua in questa guisa: si poluerigia vna libra, & piu d'ottimo aloe, & si criuella, & s'infonde in acqua oue siano bollite tre dramme per specie di cassia lignea, di spico nardo, di asaro, di squinanto, di frutto & legno di balsamo, di cinnamomo, di legno aloe, di mastice, di zaffrano, di lacca, tutte peste sottilmente, le quali bollano in sei lire di acqua, finche sia diuenuta la metà, la qual si colla, & si spreme, &

si

si ripone in alcun vase di vetro, quindi se ne spruzza sopra l'aloe polue rizato, finche tutto sia insuppato, & si ponga in vn vase di marmo, o di vetro, & cuoprasi cõ vn panno grosso, & si lasci seccare. il che si va da facendo, fin che lo aloe in tutto sia pieno della virtù di questa acqua, & che essa tutta sia consumata. ma ogni volta che sia secco bisogna tornarlo a poluerizare, alla fine si riponga in alcun vaso di vetro, netto. questo modo di lauar l'aloe scriue Bulcasi.

Vn'altro trouiamo scritto cosi, che si faccia bollire in acqua ugual parte di macis, noce moscada, cinnamomo, spico, calamo aromatico, cubebe, squinanto, asaro, mastice, & garofani, & la metà di ciascuno di questi di zaffrano, & facciasi come habbiamo detto di sopra.

Trouiamo vn'altro modo di lauar l'aloe, il qual si debbe usare nelle infermità melancoliche, pigliate diece dramme per parte di zaffrano, spico, cinnamomo, frutto, & legno di balsamo, cassia lignea, & asaro, cinque dramme per specie di sticados arabico, & di squinanto, le quali cose peste si cuocano in dieci lire di acqua a lẽto fuoco, la qual consumata la metà si colli con alcuna pezza grossa, & si spremi, di q̃sta acqua se ne vada spruzzando sopra due lire di aloe succotrino poluerizato, & criuellato, & posto sopra una pietra di marmore, oue si lasci seccare, & cosi si vada poluerizando, spruzzando, & seccando, finche habbia sorbita tutta l'acqua. il che fatto si pesti, & si ponga in alcun vaso che habbia stretta bocca, la qual si tenga chiusa, accioche non perda la virtù.

Acatia si deue lauare in questo modo. lauate spesse volte quella con acqua dolce, gettate via l'acqua che sopra vi noterà, & fate questo finche ne venga l'acqua chiara, quindi ne fate trochisci, & riponete. sono alcuni che la lauano con acqua, quando vogliono che infreddi & mitighi il dolore

Antimonio si laua si come si laua la marchesita, & la tutia.

Battitura di rame cosi deuesi lauare. pigliate due lire di battitura di rame netta, la qual ponete in vn mortaio, & sopra ui fundete acqua dolce chiara. & mescolate bene, finche la squama descendi nel fondo del uaso, & di sopra vi venga il sporchezzo: & gittate via l'acqua & raccogliete quella che è chiarificata, & la ponete in vna lira di acqua pluuiale, & di nuouo mescolate nel mortaio con le mani &, quando vedrete quella leggiera, gittate via l'acqua a poco a poco, tanto che ne rimangano nuoue oncie, di nuouo la lauate ottimamente. & quindi spremete quella battitura fortemente, & quella acqua che ui uscirà fuori, si ponga in vn uaso di rame rosso, percioche quello ha il corpo della battitura, & la sua virtù. la quale si deue vsare nelle medicine de gli occhi. ma quello che ui resta ha vn poco di virtù, onde è necessario che la lauate tanto che non ui rimanga punto di virtù: & dopo il restante si

copra con vn panno, & il lasciate cosi doi giorni, in guisa che non si muoui. quelli passati, si chiarifica, & si ponga in vno vaso di bocca stretta. alcuni lauano il fior di rame nel medesimo modo.

Borrace cosi lauasi. ponete borrace in vn mortaio con acqua, & cõ le mani ottimamente la fregate, & quando si sarà fermata la scolate, & di nuouo sopra vi infundete acqua, & fregate, & cosi fate finche ne venga monda & chiara. poscia la seccate al sole, & vsate.

Cerusa in questa guisa lauasi. pestate di quella in acqua spesse volte & andate gettando via l'acqua, & quindi fate come si laua la chlimia d'oro & d'argento.

Calcina viua cosi deuesi lauare. poluerizate bianca & monda calcina, & poi la tamigiate, poscia la ponete in alcun vaso netto, & sopra v'infondete tanta quantità d'acqua dolce, che la cuopra, & cosi la lasciate vn'hora. quindi la mescolate, & quando sarà andata al fondo, gettate via l'acqua, & cosi andate facendo per sette ouer dieci giorni, poi sopra vi ponete acqua, & la riponete.

Carui cosi lauasi quando si pongono ne medicamenti per strengere il flusso di ventre. ponganſi in alcun vaso mondo, & il ponete sopra il fuoco per vna hora tãto che sia quasi caldo. quindi sopra vi ponete latte di capra, ĩ tãta quãtità che siano coperti, poscia li seccate, & riponete.

Cachimia, ouer tutia cosi lauasi. pestate tutia grossamente, accioche non pestate le parti terrestri che ui sono dentro, cioè le pietre. quindi leganſi in alcun panno di lino, il che ponete in vn grande vaso, nel quale ui sia acqua dolce. quindi cominciate a fregar con le mani la tutia, pur essendo nel pãno, & somergẽdola nella acqua, cosi fate, finche tutta la parte sottile della tutia ne sia uscita fuori, poi ponete quella acqua in vno altro vaso mondo, & nel primo sti mettete di nuouo acqua, & v'infundete similmente la petia, & la lauate, poscia l'aprite & gettate via quello che è restato. poi mescolate l'acqua, che è nello altro vaso con la tutia, & gettate via quell'acqua con quella parte sottile di terra, poi quella grassezza ouer spiuma che sopra vi nota, la metete in alcun altro uaso, & questo deuesi fare con facilità, in guisa che separa se la parte piu sottile dalla terra, laquale descende nel fondo del vaso, & gettate via quella acqua due, o tre volte, finche punto di grassezza sopra non vi nuota, quindi gettate via l'arena. ma il restante che hauete saluato lo lasciate andar a fondo. allhora gettate via q̃ll'acqua con facilità, finche ne rimanga la sustanza pura. questo poi ponete al sole, finche sia secco, & poi lo riponete.

Puossi etiãdio fare ĩ questa guisa, raccogliete la sua sustãza, la sua spiuma, o uer grassezza, che nota sopra l'acqua, e andate raggirãdo quella sustanza tãto che uadi tutta in spiuma, & leuate il pãno dalla tutia alcuna volta, la qual è in quello, & quindi la ponete al sole finche sia secca.

Cenere di lana abbrusciata cosi lauasi. ponete in alcun vaso cenere di lana, & sopra v'infundete acqua, & la mescolate, poi la lasciate andar a fondo, & gettate via l'acqua, quindi di nuouo sopra vi mettete altra acqua, & andate facendo cosi, finche la cenere punto non punga la lingua, ma sia di stittico sapore, poi la seccate, & seruate, & questa pōgasi nelle medicine delli occhi.

Climia, ouer scoria generalmēte cosi lauasi. pestasi con acqua, la quale andate gettando via, & questo andate facendo, finche sopra l'acqua non vi nota sporchezzo, poi la cogliete, & riponete. similmente si laua la scoria di rame.

Comino, & cordumeno in questa guisa deuesi lauare. pigliate cordumeno, ouer comino nuouo bianco, & lo nettate da i legni, & da altro sporchezzo, poscia lo ponete in alcun vaso di pietra, & sopra vi spargete tanto aceto, che quello il beui, & niente di quello fuori ue ne rimanga. poi il stendete sopra vna stuora all'ombra, oue il lasciate finche sia secco.

Corno di ceruo, di capra abbrusciato, & corteccie d'oui, & conchilij si lauano, come si fa la scoria, ouer la chimia.

Dragaganto si laua, & si purifica, & si cola, & massimamente di quello, che si pone nelli alchohol, & ne i lohoc. adunque il modo di lauarlo, & purificare è questo. pestate dragaganto grossamente, & il ponete in alcun vaso vitriato, & sopra vi gittate tanta acqua chiara, ouer acqua rosa, che sia coperto, & cosi il lasciate vna notte, & la mattina guardate, & se ha bisogno d'acqua, ne aggiungete. ma se non; la mescolate con le mani finche tutto sia liquefatto, poscia il gettate in vn criuello mondo, & l'andate mescolādo, finche ne vadi fuori tutto il netto da legni. sono alcuni che lo seccano, & ripongano. sono alcuni altri che lo vsano cosi humido.

Es abbrusciato, ouer rame cosi lauasi. pestate quello con acqua dolce, nel medesimo modo che si laua la cerusa, mutandoli l'acqua tre volte al giorno, finche punto di sporchezzo non vi rimanga.

Fior di rame lauasi si come la battitura.

Gomma arabica si laua si come il dragaganto.

Lapis armeno non è noto si come dice Rabi Mose, & Auenzoar.

Lapis lazuli, & lapis armenus cosi lauansi. pestinsi con facilità in vn vaso di pietra, poi sopra vi ponete acqua, & andate pur etiandio pestando. & questo facciasi tre volte, ma sempre rinouando l'acqua, & dopo questo dieci volte con acqua rosa. ma Mesue dice, che si deue lauare cō l'acqua di buglosa dopo che sarà lauata con acqua dolce, percioche è piu mirabile alle malatie melancoliche.

Litargirio lauasi, & fassi bianco cosi. pigliasi litargirio di color di oro, graue, & netto dal piombo, & il rompete in pezzetti grandi

come è vna faua, poi pongasi in alcun vaso rozzo, & sopra vi si ponga acqua, & oltre di ciò sopra vi si ponga vna certa misura di ottimo formento. poi pigliasi vn pugnetto di orzo, & il ponete in vno panno di lino nuouo, sottile, & l'attaccate al buco del uase, poi il fate bollire tanto che l'orzo crepi, quindi il leuate dal fuoco, & il ponete in alcun vaso piccolo, & gettate via il formento, poscia sopra vi gittate acqua, & il lauate fregando fortemente con le mani, poi il lasciate seccare, quindi il pestate, & sopra ui infundete acqua calda, & mescolate, poi il lasciate andare a fondo, poi gettate via l'acqua, & di nuouo il seccate come prima. & cosi lo andate seccando, pestando, & lauando, finche si assottigli, & si dissolui in acqua & la gettate uia. & spesse volte al giorno lo pestate, & sopra vi ponete dell'acqua, & cosi il lasciate vn'hora, & poi il colate, & tutte q̃ste si facciano tre volte al giorno, per cinque giorni continui. dopo questo ponghansi due dramme di sal gemma per ogni lira di quello, & vi mettete sopra altra acqua. & quando si biancheggia, sopra ui fondete acqua calda, & fate secondo che hauete fatto prima tante volte che punto di salso non vi rimanga. quindi il mettete a seccare al sole, andandolo però mouendo, poi il riponete.

Puossi ancora fare a questa guisa: pestate due lire di litargirio, & sei di negra salgemma, laqual mescolate col litargirio, & li ponete in vna olla, & sopra ui ponete tanta acqua che sia coperto, & l'andate aggirando dalla mattina fino alla sera. & se l'acqua parrà di sminuirse, aggiungeteuene, & questo andate facendo trenta giorni per ogni giorno mescolandoli, accioche non si coagulino, & putrefaccino: quelli passati li ponete in alcun mortaio, & pestate, quindi i mettete in alcun vaso di terra mondo, & sopra li gettate acqua, & le agittate con le mani fortemente, & cosi lasciate finche ne vadino a fondo, poi buttate uia l'acqua, & di nuouo ve ne ponete sopra, & cosi andate facendo finche tutta la salsedine si parta. poscia ne fate trochisci & li ponete a seccare, poi li riponete in vn vaso di piombo.

Si puo ancora lauare in questo modo, frangete litargirio in pezzetti grandi come è vna faua, & il ponete in vn stomaco di un porco, il qual lassate tanto tẽpo bollire che sia cotto il stomaco del porco, quindi il cauate fuori, & li aggiungete tanta quantità di sale che basti, poi il pestate & lauate come habbiamo narrato.

Similmente lauasi cosi. pigliate vna lira di litargirio, & altro tanto sale, sopra vi ponete acqua, & li pestate al sole, poi di nuouo ve ne ponete, & cosi fate, finche ne venga bianco.

Lauasi etiandio in questo modo, toglìete tanto litargirio che a uoi piace, il che inuolgete in bianca bãbaggia, & il ponete in un vaso di terra, nel qual vi sia dell'acqua, poi pigliate faua fresca, ouer di quell'anno & di sopra ve la ponete, & lasciate tanto tempo bollire, che la faua

crepi,

crepi,& il bambagio sia diuenuto negro,poi gettate via l'acqua, & il collate, & inuolgete in altro bambagio, & sopra vi infondete acqua, & vi ponete altre faue,& di nuouo il cuocete,& questo fate tre, o piu volte,finche la bambagia piu non si tinga.quindi ponete in alcun altro vaso,& vi aggiungete per ogni ottanta oncie di litargirio vna lira di sal nitro,& li pestate insieme,& di nuouo vi aggiungete sal nitro bianchissimo,ma prima dissolto in acqua,poscia il pestate bene,finche ne diuẽga bianchissimo,quindi il ponete in alcun vaso di terra,che habbia larga bocca,& sopra vi ponete molta acqua,& mescolate il litargirio con l'acqua,& poi la lasciate diuenir chiara,& quindi la gettate via, & di nuouo sopra vi mettete,& cosi andate facẽdo,finche l'acqua sia dolce, ma finalmente il colate,& il ponete al sole nel tempo della estate,oue stia quaranta giorni in vn vaso nuouo di terra inuetriato,& quando sarà secco l'vsate.

Fassi etiandio cosi. pigliate vna lira di ottimo litargirio d'oro poluerizato, due di sal commune, & insieme misti ponete in alcun vaso, nel qual vi sia tanta acqua, che sopra auanzi iui quattro dita, quale li lasciate sette giorni mescolandolo ogni dì due volte,i quali passati,gettate via quella,& sopra ve ne ponete dell'altra, quindi la mutate ogni giorno per quaranta dì,de quali passato il termine,l'acqua sarà dolce, & ne sarà venuto bianco il litargirio come la cerusa. del qual ne fate trochisci,& riponete.

Lacca cosi deuesi lauare. pestate la sua gomma,& sopra ui gittate acqua calda, nella quale sia bollita aristologia,& squinanto. la qual andate mescolando col pestello,poi la lasciate fermare,& l'acqua che sopra vi nuoterà la gettate via,quindi seccasi all'ombra, & ripongasi in vn vaso di vetro.

Limatura di ferro cosi lauasi.pigliate ottima limatura di ferro, & la ponete in alcun vaso mondo,nel qual vi sia vn poco di aceto,poscia põgasi sopra vna stora monda, sopra la qual vi ponete vn cuoio, & iui il lasciate trenta giorni,ouer al meno vintisette,quindi il leuate via,& sarà di colore di ziniar,poi il seccate,& vsate.

Marchesita in questa guisa lauasi. pestate & criuellate, ouer tamiggiate marchesita d'oro,poi la ponete in vn mortaio,& sopra vi infundete acqua piouana,poi di nuouo la seccate & poluerizate,& infundete,cosi fate sette giorni continui,quindi aggiungeteui vn poco di muschio,& la pestate & vsate.

Olio in questa forma lauasi,ponete in alcuna olla che habbia dentro acqua calda, ottimo olio,& l'andate agittando, poi lo ponete al sole finche ne diuenga bianco,& separasi dall'acqua,quindi con vn cucchiaro il raccogliete.ma se non sarà bianco,di nuouo il mescolate,& ponete al sole,& rimescolate tanto che si biancheggia, poi il cogliete.

Puossi similmente fare in questa guisa, pigliate vn vaso vitriato dẽtro & fuori, & che habbia vn buco nel fondo del vaso, nel qual ponete vn deto, & vn'altro di sopra, & l'andate aggitando fortemente, quindi il lasciate fermare, tanto che l'olio sia spartito dall'acqua, allhora leuate via il deto dal buco, & ne lasciate vscire l'acqua, & il serrate, & dentro vi gittate acqua calda, & l'andate mescolando come prima, & fate tanto questo, finche l'olio sia bianco come a voi piace.

Piombo in questa guisa lauasi. pigliate vn mortaio, & pistello di piõbo, nel qual ponete vn poco d'acqua, quindi andate mescolando col pistello tanto che ne diuenga grossa, & negra, poi la collate per vn pãno di lino. & questo fate due, o tre volte, poi il collato lasciate riposare tanto spatio di tempo che il piombo ne sia andato a fondo. quindi gettate via l'acqua, & ve ne aggiũgete dell'altra, & il lauate nel medesimo modo che si fa la scoria di oro, & di argento, poi ne fate trochisci, & riponete.

Lauasi pur ancora in questo modo. limate ottimo piombo, & il pestate alquanto in vn vaso, che si chiama salaxa, & ha il pistello di pietra. quindi sopra ui ponete acqua, & il lauate, & quello che n' vscirà di nero, il gittate uia. deuesi sapere, che in vna volta sola nõ si deue lauar molto, percioche si conuertirebbe in cerusa, ma si deue aspettare vn poco, & lasciare quando si meschia con l'acqua andar a fondo. finalmente il scolate bene, & ne fate trochisci, & riponete.

Spodio lauasi come la tutia.

Sarcocolla in questa guisa deuesi lauare. ponete in vn vaso di vetro di bocca larga ottima sarcocolla, & sopra vi mungete latte di asina, ma in puoca quãtità. quindi subito põgasi al sole accioche presto si secchi. & quãdo sarà secca, di nuouo sopra vi molgete latte ĩ tãta quãtità come habbiamo detto. ma sempre deuesi guardare che nõ vi ponete troppo latte, accioche nõ si coaguli auãti che sia secca, & fate questo quattro, ouer cĩque volte. & quindi la seccate, & la riponete. ma se ꝑ sorte nõ vi fusse latte di capra vi mettete latte di donna, che è molto ottimo. sono alcuni che lauano con latte di caualla, ma quello di donna è migliore.

Spiuma di mare lauasi come la Climia.

Come si traggano i succhi.

I Succhi si cauano delle foglie & vermene pestandole, & spremẽdole, di poi chiarendogli, o seccandogli, o al fuoco, o al sole tanto che si spessischino, & se ne fa pastelli, e serbansi, ouer si ripongano, ouer si serbano humdi in vn vaso, che habbia la bocca stretta, mettendoui sopra un poco d'olio.

Nel

Nel medesimo modo si cauano di certi frutti, come dello agresto, delle melagrane, sorbe, nespole, cotogni, limoni, & simili, i quali si traggono gratuggiando quelli che sono da gratuggiare, & si conseruano piu tosto humidi nel modo che di sopra è detto, ouer insalandoli come l'agresto.

Alcune herbe sono che hanno puoco succo, & l'hanno uiscoso, come l'ellera, la porcellana, & vmbelico di venere, & hanno bisogno di mescolarui ò acqua, ò altro humore simili alle loro qualità, mentre che si pestano, acciochè spremendo venga con esse il succo di dette herbe, oue quando sono ben peste, bisogna porle in vn panier chiaro in luogo fresco, acciochè à poco a poco distilli il succo.

Delle radici, & d'alcune herbe secche, ò che non hanno molto succo, come il lentisco, l'assentio, la liquiritta, la centaurea maggiore, la gentiana, & simili, si trahe il succo infundendole in acqua per cinque giorni, quindi cuocendole in detta acqua tanto che diuenti grossa, & si colino, & di poi si cuoce di nuouo detta colatura, tanto che habbi forma di mele, & si seccano al sole, & fassi pastelli, & si conseruano.

Dell'ebulo, dell'ireos, & del cocumero asinino, cauasi il succo gratuggiandole, ò pestandole, e di poi spremendole come di sopra è detto.

Della Tapsia, & del peucedano, si trahe cauando intorno alle radici, & fendendo la scorza, mettendoui sotto ò foglie, ò alcuna altra cosa, che lo ricerca. netto quello della tapsia seccasi al sole, quello del peucedano all'ombra. cauasi ancora pestando ò gratuggiando dette radici, & spremendole, ma bisogna hauere in mano i guanti, ò tenere il viso ben turato, acciochè i fumi che escono dalla Tapsia non faccino enfiare & scorticare il viso.

Da i tithimali si trahe cogliendo l'herba nel tempo della vendemia tagliando la somità delle vermene, & lasciandolo scolare in alcun vaso, seccandolo al sole, ouer mescolandolo con la farina dello orobo, ouer lasciandone cader in vn ficco secco cinque gocciole, serbando detto fico, come dice Dioscoride.

Cauasi dell'Hipocistide che nasce à pie dell'imbentrina nel fine della Primauera pestandola, & spremendo al sole.

Del cocumero asinino si caua lo elaterio in questa guisa. pigliate suoi frutti maturi, il che è quãdo toccandogli, si spiccano dalla lor piãta, & schizzano il succo. iquali si mettono ĩ vn tamigio sopra alcũ uaso, & si rompono con la costa del coltello grossamente, & si piglia il succo collato, & quella carne che rimane appiccata allo staccio, & sopra le correccie, che rimangano, vi si getta vn puoco di acqua, accio che porti via quello succo, & mescolasi ogni cosa insieme, & cuopresi il vaso con vn panno di lino in piu doppij, & si mette al sole, &

continua-

continuamente si getta uia quella parte acquosa,& spumosa, che viene a galla tanto quanto dura, poi si rimena, & fassi pastello,& serbasi.

Cauasi della Squilla il succo secondo che narra Galeno cosi. pigliasi la Squilla à venti di giorni caniculari, mondasi delle scorze di fuori, & si rompe con le mani, quindi si pone in vn vaso, ouer sia tratto il melle di fresco, il che debbe essere benissimo turato,& riuolto in una pelle,& si pone al sole in luogo volto a mezo giorno, & coperto da Tramontana, doue si tiene quaranta giorni, voltandolo alcuna volta, accioche habbia per tutto il sole, poscia si apre,& quello humore che è à galla, si cola & mescola col melle. poi cuocasi,& ripongasi. la squilla che è fermentata come cotta pestasi & mescolasi col melle,& fassi loch de squilla, che è simile al succo predetto.

Della zucca si trahe il succo riuolgendola nella pasta,& cuocendola in forno, finche la pasta sia cotta, poscia spremasi, & vsasi, ouer grattuggiandola,& spremendola.

Come si traggono le Mucillagini.

LE Mucillagini si traggono del seme di psilio, di lino, di fengreco, de le corogne,& di certe radici, come d'altea, della malua, & della branca vrsina, mettendole in infusione in l'acqua per vna notte, dipoi si mescola detta acqua & scalda tanto, che la bolla, & i semi siano scopiati,& esca la mucillagine grossa à galla,& tutto si mette in vn torcifeccia di panno serrato,& si lascia stare, oue si piglia doi bastoni,& stringesi cominciando dalla bocca del torcifeccia fino a basso,& bisognando si percuote il torcifeccia con un altro bastone.

Cauassi ancora la mucillagine del psilio, per farne il loch di psilio piu soaue, infondendolo ne l'acqua fresca, come è detto,& lasciandolo stare per vintiquattro hore, quindi si rimena piu uolte con una spatula tãto, che uega a galla la mucillagine,& colasi,& s'usa come di sopra.

Simile è quello che è chiamato melle anacardino, che si fa leuando i piccoli a gli anacardi, che sieno freschi, cuocendoli nell'acqua per buõ spatio, da quali esce vn'humore, ò mucillagine simile alle predet:e.

Annotationi intorno alle Mucillagini.

CAuansi le Mucillagini da alcuni semi,& da alcune radici, che sono in vso della medicina, si come è le radici,& semi di malua, di bismalua,& i semi di psilio, di cotogni, di fen greco, di lino,& di simiglianti, delle quali il modo di trarle è questo.

Pigliate semi, ò radici, si come è di malua quanto à uoi piace, & le mondate ben dalla terra,& da ogn'altra cosa di fuori,& ponetele in al

cun

cun vaso mondo, sopra lequali ui gettate per ogni lira di radice, o seme quattro lire d'acqua calda, o piu, o meno secondo che à uoi parrà di fare la mucillagine grossa, o sottile, & così le lasciate vna notte. la mattina poi che segue, le scaldate alquanto sopra il fuoco, quindi le gittate in un sacchetto, ouer torcifeccia fatto di grossa, & forte tela di lino, poscia legate la bocca di quello forte piu sotto, il ponete in alcun vaso vitriato, poscia percuotete il torcifeccia da ogni lato cō vna bacchetta di legno, ouer con vna verga di ferro sottile, & quello, che n'uscirà l'andate tirando pian piano con la verga a basso, acciochene vadi nel vaso, & così fate, finche piu non ne vsisca, quindi slegate la bocca del torcifeccia, & il legate piu à basso, & di nuouo il percuotete, & così fate, finche sia vscita fuori tutta la mucillagine, & con questo ordine le semi, ouer radici ne restarano secche.

Sono alcuni che le pongono nell'acqua calda, & mescolano bene, quindi le pongono in un panno, ouer criuello, & con una spatula si rimenino, finche tutta ne sia vscita.

Cauasi ancora da certe gomme, come da i draganti, & dalla gomma arabica, il cui modo habbiamo narrato nel capitolo del lauare.

Come si stillano le semplici medicine.

LE herbe, i fiori, frutti, liquori, & gli animali dourebbonsi piu tosto stillare con uaso di vetro, o di terra, che di piombo, come s'usa communemente ancora che si vegga per esperienza, che le stillate nel piōbo, non fanno quei nocumēti che temono molti.

Deuesi bene auertire, che al tutto non si stillano in piombo l'aceto agresta, limoni, o altre cose acute per pigliarle di dentro al corpo, perche ageuolmente sarebbono pericolose. il caldo che lieua i uapori nella distillatione quando fussi d'acqua bollente sarebbe ottimo, & altererebbe meno le medicine: nondimeno è molto difficile, & di molta spesa, & oltre di ciò l'acque in questa guisa stillate poco spatio di tempo durano, & presto si guastano; onde è di bisogno, che s'usi il fuoco de carboni accesi, o di legni ben secchi, che non facciano fumo, o male odore, che sia moderato, non grande, & vguale, & meglio sotterrare il vaso che tiene la materia da stillare in cenere, o arena posta in un fornello, & dare il fuoco sotto la detta cenere, o sabbia, & così facendo il fuoco è piu uguale, & uiene piu adagio: onde l'humore che distilla è migliore, & piu simile il primo, & l'vltimo, se bene di tutte le cose che si stillano l'humore primo, di mezzo, & l'ultimo sono fra loro alquanto differenti.

Stillasi etiandio empiendo vn vaso di fiori, o legni, ilqual o sia forato, ouer habbia o panno, o graticola, che sospesa tenga la cosa da stillare,

re, ponendo sopra il detto vaso vn coperchio, ouer testo, ilqual habbi di carboni accesi, per i quali distilla nel fondo del vaso di sotto, o acqua, o oglio, non altrimenti, che per il modo solito, & non punto meno odorate.

L'acque stillate debbonsi tenere al sole in vasi ben chiusi per alcuni giorni con panno di lino, o carte forate, accioche si risoluano è con quelle alcuna parte scrementosa, & insieme essalino alcuni vapori fumosi, & ingrati, che nelle dette acque stillate se ritrouano.

Stillasi ancora con altro calore, che di fuoco, come di letame, di vinaccie, i quali nõ sono molto à proposito nelle preparationi delle medicine, ma piu testo appartengono a gli alchimisti.

In che guisa si scorticano, ouer separino le medolle dalle scorze di semi, & delle radici.

CAuansi le medolle da alcuni semi, auanti che si pongano in opera, in guisa che la medola sola vsiamo, si come è del seme di cartamo, di quattro semi freddi maggiori, cioè di cocumeri, di meloni, di zucche, & di citrulli, & di simiglianti: ben che alcuna volta si pongano la medolla con le corteccie, ouer alcuna uolta solo il scorzo. similmente sono alcune radici, & piante, a le quali si debbe leuar la scorza, percioche alcuna uolta quella solamente vsiamo.

Il modo di cauar la medolla da i semi è cosi. pigliate i semi, & li nettate bene, & se sono humidi, seccansi al sole. quindi ponghansi in un mortaio, & leggiermente rompete la scorza, poscia le fregate con le mani, accioche si separi la corteccia dalla medolla. quindi le criuellate con alcun criuello fatto a tal seruigio. sono alcuni che leuano le scorze a poco a poco, ma questo modo è di gran fatica, onde il miglior modo è il primo. sono alcuni semi, come di cataputia, di sesamo, di mandorle, & pignoli, che cosi non si mondano.

Seme di cataputia in questa guisa si suole scorticare, ma quando si coglie fresca dal suo arbore è difficile la separatione. onde debbesi stẽdere al sole, oue si lasciano un giorno, ma ogni hora si muouano, accioche il sole le secchi, & scaldi in ogni luogo, percioche essendo secche crepano da tutte le bande, onde ne esce li grani: iquali debbonsi raccorre, & se alcuni non sono scorticati, freganси con le mani, ouer con alcun panno se non si leuano, quindi, ponganси di nuouo al sole. ma se ne haueste grandissimo dibisogno, ponete vna padella al fuoco, oue la lasciate, finche sia calda, ma sia piu calda del sole, poi la leuate, & dentro vi gettate i semi, onde le scorze ne veranno uia. ma questo modo è di gran fatica, & di questo molti ne cauano olio senza leuarne le scorze. pero fa di mestieri, che si mondino con le mani. ma à questo modo

do i semi si attaccarebbono insieme per lor troppa humidità. onde è di bisogno che si pestino vn poco, ma con grande ingegno, & leggierezza. & a questo modo si scorticano la laureola, & tutte le specie di bacche.

A grani di sesamo debbonsi in questa forma leuar la scorza. pigliate di quelli, & li nettate ben dalla terra & da altro sporchezzo, quindi li ponete in alcun vaso di terra con acqua fredda, nella quale li lasciate vna notte, poi la mattina i collate, & alquanto lasciateli seccare dall'humidità dell'acqua, poscia li ponete in alcun pãno di lino forte, del qual legate la bocca. poi percuotete il sesamo da ogni lato, finche sia tutto scorticato, quindi il gettate in vn uaso, & sopra ui gettate acqua fredda, & mescolare bene, & quando vedrete le correccie nuotare di sopra dell'acqua, le gettate via, & cosi andate facendo finche l'vnto di scorze non vi rimanga. poi le seccate, & riponete.

Mandorli, pignoli, & noci in questa guisa deuonsi scorticare, pongãsi nell'acqua calda come a tutti è noto. sono alcuni che li pongono in acqua fredda per vna notte, & la mattina li scorticano. sono alcuni altri che li pongono in alcuna padella laqual mettono sopra il fuoco, oue si lascia tanto che si possano scorticare.

A Radici in questo modo si deue leuar la scorza. pestansi con alcun martelletto di ferro, & cosi la leuate facilissimamente.

Come si traggano gli olij.

GLi olij si cauano di frutti, semi, liquori, & lagrime, & di tutte q̃l le cose che hanno dell'untuoso, & ancora delle medicine.

De frutti come delle mandole dolci, & amare, di pignoli, pistacchi, del ben, delle noci moscate, & d'alcuni semi, come di lino, sesamo, cherue, & d'altri si traggono in questo modo: purgansi i frutti, & semi, che sono di scorza dura, & pestansi, & tenganli in luogo caldo, o al sole, o in balneo Marie. quindi di nuouo pestansi & ponganli allo strettoio, ouer quando sono pesti spargendoui sopra dell'acqua calda, rimenansi tanto che l'olio ne venga a galla, dipoi spremasi con le mani, o con lo strettoio.

De frutti come dell'oliuo alloro, ginepro, & del lentisco cauasi lo olio facendoli bollire nell'acqua quando sono maturi, di poi cogliendo l'olio che viene à galla sopra l'acqua, o pestandoli & spargendoui sopra dell'acqua calda, & spremendo come di sopra.

De legni come del ginepro, legno aloe, del legno santo, & della picea facendo vn capello di terra cotta, ò di rame, il qual habbi di sotto vn corpo della materia medesima, & che habbi nel fondo vna graticola di ferro, & si empie il corpo de i legni in pezzeti, & si fa vna catasta

tasta che mettendo il capello sopra il corpo venga quasi ripieno. si pongono sopra vn vaso alto mezo braccio, ilqual sia tanto fitto sotto terra, che mettendoui sopra il corpo, & il capello cosi pieni, il corpo venga ricoperto dalla terra, & auanzi solo il capello, intorno alqual si fa il fuoco, per ilqual esce l'olio de' legni, & si riceue nel uaso posto sotto il corpo predetto.

Delle lagrime, ragie, & de' liquori cauasi l'olio a l'ambico in boccie di vetro, come dello stillare si è detto.

Del solfo cauasi l'olio ardendolo in un vaso piccolo, tenendoui sopra vn capello largo, ilqual conuerta i uapori, che essalino in humore, ilquale è piu tosto acqua, che olio. l'olio si caua del solfo ancora a lambico, come della ragia, de legni, delle gomme, & di ciascuna altra cosa, delle quali si possa trarre olio, per alcun de' modi detti di sopra. vsasi etiandio non à cauarlo in questa guisa strugendo il solfo, & mescolandoui altro tanto mattone sottilmente pesto & passandolo per boccia, di poi mescolando di nuouo tutto quel che è passato col rimanente, & passando di nuouo.

Della cera si caua nel medesimo modo, eccetto che all'humore stillato, la prima uolta si aggiũge oncie tre di lombrici lauati in uino bianco, & due dramme di zaffarano poluerizato, quindi di nuouo si mescola col rimanente di prima, & si passa di nuouo.

Del vitriolo si caua, togliendo dello eletto, come è detto, & oltre di ciò che habbi questa qualità, che toccando con esso ferro polito lo tinga di colore di rame, pestasi sottilmente, & pongasi in vna boccia col suo capello, & si passa, & serba tutta l'humidità, dipoi il lasciate stare tanto che sia arso, & diuenuto rosso, quindi cauasi dalla boccia, & pestasi, & se li rende la sua humidità, & di nuouo si ripone in boccia, & in balneo Marie, di nuouo si stilla tanto che esca l'olio.

Dell'antimonio si trahe pigliando lo eletto, & pestandolo sottilmẽte, di poi ponendolo in boccia, & aggiungendoui sopra tanto aceto stillato, che auanzi l'antimonio quattro dita, poi turasi la boccia, & sotterasi per otto giorni sotto il letame ben caldo, dipoi si passa a lento fuoco in vn fornello pieno di cenere, o arena, & quando non passa piu humidità leuasi uia, & aggiũgasi aceto stillato, come prima, & si sotterra sotto il lettame per quattro giorni, poscia si bolla in balneo Marie per vna hora, o due, & si trahe della boccia, & a l'humido, che rimane per feltro, & di nuouo si aggiugne aceto stillato, come prima, & si rimena & passa pel feltro tante volte, che ne uenghi chiaro, di poi si passa tutto l'aceto collato per boccia à fuoco lento, & quando non uiene piu aceto, quello che rimane è l'olio di antimonio.

L'olio di tartaro cauasi ardendolo in un uaso di terra lutato nella fornace di vetri, o di mattoni, tanto che diuenti bianco, & mettendolo

lo in torcifeccia nella uolta, ne cola vn'humore, ilqual non è olio, ma piu tosto acqua.

L'olio di torli d'oua, cauasi facendole sode nell'acqua, & mettendole in una teglia sopra il fuoco, & rimenandole tanto che ne venghino à olio, & cosi caldo si mette in vn panno di lino, & per forza si preme l'olio, di poi si riscalda tanto che diuenti chiaro.

Del grano & della Senape cauasi olio, arrostendoli in su vna teglia, & ponendole allo strettoio, ouer pestandoli, & mettendoli in una teglia sopra il fuoco, & spargendoui sopra acqua, & rimenando, & dipoi spremendo con lo strettoio.

Come si spremino le medicine semplici.

LE medicine si spremono per cauarne le parti humide, & sottili, & separarle dalle secche, & grosse, come i frutti, quando se ne caua gli olii, o i succhi, l'herbe, le radici, & molte decottioni, & infusioni fatte per seruirsi della parte humida.

Gli stromenti sono le mani, lo strettoio, & il torcifeccia premuto cō dua bastoni, dipoi battuto, panno, o stamigna torta con mano, come si vsa. debbonsi le dette cose spremere piu, & meno, secondo, che fa di mestiero. à trarre i succhi & gli olii si debbe fare forte espressione. delle infusioni, & decottioni si debbe fare secundo che è ordinato.

Come si colino le semplici medicine.

LE medicine si colano ꝑ purgarle dalle parti grosse, come i sughi, gli olii, le decottioni, infusioni, giulebbi, siropi, gomme liquefatte, lagrime, & raggie strutte.

Gli stromenti sono molti, come per fistole, per stamigne, panni, torcifecci, vasi di terra cruda, & alcuni uasi di legno di edera, che uersano le parti molto humide, & sottili, & riserba le piu grosse, lequali non sono in vso nelle speciarie.

Le cose humide, come i sughi, siropi, l'infusioni, & le decottioni si passano per stamigna, o panni tesi in su un tellaietto, ouer per torcifecci a, ilqual puo esser un solo, o due, o tre, essendo sempre il primo minore, & piu rado. il secondo maggiore, tanto che hauendo il corpo il primo, ui sia intorno intorno spacio vacuo della grossezza di tre dita, il terzo maggiore del secondo alla proportione medesima, & piu spesso, onde viene à colarsi l'humore in vn tratto perfettamente.

I Giuleppi, siropi con zucchero, o con melle si colano per vn panno di lino rado, o vero per stamigna distesi in su il tellaio, ouer per torcifeccia semplice della medesima materia, collansi calde, perche fredde

de non potrebbono passare.

Colansi ancora alcune medicine per il feltro, come il vetriolo disciolto in acqua,& altre simili, le quali hanno mala qualità, & corrosiue,& si colano in questo modo. pigliando vn pezzo di feltro largo quattro dita,& lungo tanto che aggiunga nel fondo del vaso, doue è la cosa, che si debbe colare,& auanzi l'orlo,& sia sospeso dal lato di fuori, onde insuppando continuamēte il feltro dell'humore,& portando lo alla fine, lo versi in vn'altro vaso vicino.

Come si chiarifichino le medicine.

LE medicine liquide che hanno diuerse parti mescolate, si chiariscono, ò lassandole riposar tanto che le parti grosse vadino à fondo, pigliando di poi la parte di sopra chiarita: ò veramente colādole come è detto: ouer alcune che difficilmente chiariscono tenendole al sole, ò cuocendole al fuoco, o spumandole,& quindi colandole, ò mescolandole con l'agresto, col succo de limoni, ò acero, ò con le chiare d'oua dibatture come s'vsa, di poi facendone leuare il bollore, poi spumandole ouer colandole.

Come si spumino le medicine.

LE Medicine, che si cuocono si spumano, ò purgano leuādo la spuma, che viene à galla con la mescola di ferro stagnata & forata, acciochè con la spuma non si getti via l'humore, in che si cuoce, & questo è commune à tutte le cose che si cuocono.

Spumansi etiandio i succhi, il mele, & il zuccharo per leuar via le parti piu grosse,& scrementose, faccendole bollire da per se, ò con chiare d'oua dibattute, come del chiarire è detto, di poi leuandola con la mescola forata, ò colandogli per stamigna, ò panno in su il telaio, ò per torcifeccio.

Come si coloriscano le medicine.

LE Medicine si coloriscono mescolandoui alcune medicine colorite, come verderame, cinabro, minio, biacche & simili,& ancora con la misura del cuocerle, come quelle che riceuino il verderame, alcune sono verdi,& alcune rosse,& alcune fosche, ouer lauādole come l'olio, e la trementina lauando diuentano bianchi, ò tenendoli al sole come la cera, il sapone ridotti in brucioli, ò in sottili lame, & anche cuocendole al sole, come molti impiastri, che è perche diuenghino bianchi, si cuocono,& rimenano al sole, & inoltre aggittandole come

sono

ſono i penetti, i lochi, & i manuſchriſti diuentano bianchi rimenandoli molto.

Delle infuſioni.

DElle infuſioni ſi è detto di ſopra, come ſi debbin fare per la preparatione, hora ſi dirà delle cōpoſitioni, lequali ſono di due ſorti, ò per purgare il corpo da per ſe, ouer per aggiungere ad alcune altre medicine, dellequali ſi deſcriueranno alcune piu in vſo de Medici de noſtri tēpi. & tutte le due ſorti il piu delle volte ſono ordinate dal Medico, in che humore, in che quātità, o qualità, ſe calda, ò fredda, quanto tempo debbinſi tenere infuſe, come ſi debbono ſpremere, o gagliardamente, o debilmente. lequali tutte coſe ſi debbono eſeguire diligentemente, & quando egli non è nella ricetta determinato, la qualità, la quantità, & il tempo, o ueramente che dice infondi ſecondo l'arte, ſi debbe pigliar tanta quantità d'acqua, che ricuopra le medicine, che ſi debbono infondere.

Se ſono radici, ò frutti, o legni, o ſcorze ſecche, & nel tempo dell'inuerno debbonſi porre in infuſioni rotte, & ammaccate, & pigliate l'humor tepido, o caldo, & tenerli in infuſione per ſpatio di ventiquattro hore, o in ſu la cenere, o in cruſca calda, o al ſole, ò in luogo caldo, ò coperte con pelli, o panni, che conſeruino la calidità dell'humore.

Se ſono fiori, o herbe, o frutti freſchi, & nel tempo dell'Eſtate ſi mettono in infuſioni nell'humore freſco per ſpacio di dodici hore, & in tutte due ſi fa l'eſpreſſione gagliarda.

Se le ſono medicine purganti, come l'agarico, mirabolani, & ſimili, ſi rompano in parti piu & meno groſſe, ſecondo che piace al Medico, che ordina, & ſi tengono in infuſione l'inuerno dodici hore, & nella Eſtate ſei, & fannoſi le eſpreſioni gagliarde piu, ò meno ſecondo, che piace al Medico.

Il Reubarbaro, l'agarico rotti, ò triti che ſiano, ſi bagnano con vn poco di vino bianco, di poi ſi meſcolano cō l'altre coſe appreſſo il reubarbaro con acqua di cicorea, ſpigonardo, o ſquinanto, o canella. l agarico ſi meſcola con tanto oſſimele che lo incorpori, & ſi aromatiza con vn poco di gengeuo, & canella, & ſi aggiunge vn mezo ſcropulo di gomma peſta, per vna dramma di agarico, & inoltre con l'acqua ſtillata, ò decottione in tanta quantità che ſia bene ricoperto, & ſi deue piu volte rimenare, accioche bene ſi meſcolino tutte le coſe inſieme. lequali infuſioni ſi debbono ogni volta fare di nuouo, & non pigliar quelle che paſſano il tempo ordinato di molto, perche ſi corompono ageuolmente, & quando pure biſognaſſe ſerbarle, è meglio ſotterrare il vaſo nell'arena, perche coſi meglio ſi conſeruano.

Delle decottioni.

LE decottioni ſono ò per vſarle da per ſe, ò per meſcolarle cō alcuna medicina per la ſua compoſitione, ò per diſſoluere, ò ſtemperare alcuna medicina, acciochе ſi pigli piu ageuolmente, & ancora queſte ſono ordinate in che humore, in che quantità, & qualità ſe debbono prima ſtare le coſe in in fuſione, & come debbe eſſer la decottione ò gagliarda, ò debile, & ſe dipoi che ſi colano ſi debbe fare la eſpreſſione delle coſe groſſe, che rimangono. le quali tutte le coſe ſi debbono eſſeguire diligentemente, & quando non è determinato, & ordinato, ſe intende in queſto modo, cioè.

Che i fiori, l'herbe freſche, & ſecche odorifere, & le radici picciole & odorate, i frutti, & ſcorze foreſtiere pur odorifere, come le noci moſcate, i garofani, la canella, & macis, ricercano poca cottura.

Le radici groſſe, le ſcorze, & i frutti non odorati ricercano maggior cottura, come à baſtanza di ſopra ſi è detto. le quali ſi debbono uſare ſubito che le ſono fatte, ò poco di poi, tenendole in vaſi di vetro ben turati in luoghi freſchi, ouer ſotterrate ſotto arena, quando biſogna conſeruarle per qualche tempo.

Hauuta cognitione de ſemplici, & raccolti quanto ſono in vſo, a tēpi debiti & preparati come ſi richiede, & allogati ne vaſi conueneuoli, ſarà neceſſario che lo ſpeciale ſi diſponga ad apparecchiare le medicine compoſte: le quali, oue non piacia, ò non poſſa il Medico vſarle ſemplici, ſi comporanno ſecondo il uolere de migliori dottori, ma egli biſogna incomporre queſte vſar arte, & l'arte conſiſte in ſapere i particolari, che ſi ricchiegono intorno alla medicina. compoſta però noi ſecondo che ſarà biſogno andremo inſegnando i propri precetti, che ſi conuengono a ciaſcun compoſito, i quali eſſendo di varie maniere, in queſta guiſa li diuidiamo.

Tra le medicine compoſte ſono alcune, che ſi chiamano confettioni ſolide, alcune elettuarij, altre conditi, altre loch, altre ſiropi, altre trochiſci, altre ſuffut, altre pillole, altre impiaſtri, altre vnguenti, altre colature, altre cliſtieri, altre ſuppoſitorij, altre ceroti, altre olij, & altramente altre ſi chiamano. delle quali partitamente ragionaremo a ſoi luoghi.

Le confettioni ſolide con che arte ſi facciano.

COnfettione non è altro, che vna cōpoſitione, la qual ſi fa cō zuc. ſolamente, & in alcune, ſi come nel cotognato ſi puo porre melle in iſcambio di zuccaro. & perciò oſſerui lo ſpeciale queſti precetti intorno l'arte di fare confettioni ſolide.

Il melle

Il melle che si pone nelle compofition solide,ò nelli elettuarij concendolo habbia due conditioni,l'vna che non sia troppo poco cotto accioche non rimanga acquoso: la seconda che non sia troppo, accio, che non venga duro. aggiungasi che sia ben spumato: il segno che sia ben cotto è quando egli si attacca a deti,& posto sopra vna pietra dia uenga spesso. oltre a ciò sia auertito,che cosi li elettuarij,come le confettioni che si fa nel tẽpo dell'inuerno piu si conseruano,che quelle che si fanno nell'estate come ben scriuono li primi che insegnan l'arte.

Il secondo precetto è, che ponendosi nelle ricette delle confettioni,& delli elettuarij, mellis q. sufficit, & zuccari, q. sufficit, anticamente in dette cõpositioni,si poneuano per ciascuna lira di melle, ò di zuccaro tre oncie di aromati,ò di poluere,benche minor quantità di aromati sempre si ricchiega nelle compositioni,che nelli elettuarij.ma ne tempi nostri pongono i piu,due oncie di aromati nelli elettuarii,& meno nelle confettioni;& la cagion di cio,è,come scriuono, accioche siano al gusto piu diletteuoli,& accioche col suo horribile sapore, & odore non muoua vomito all'infermo. vero è,che sono alcune confettioni, nelle quali si pongono tre oncie di aromati per ciascuna lira di zuccaro, come nel diasatirion,& nell'elettuario de gemmis. similmente nel tempo dell'inuerno sempre si debbon porre piu specie,che nell'estate.

Il terzo precetto è,di che hauendo à comporre con arte gli elettuarij,ò le confettioni solide,ò siano solutiue, o non, le poluere debbono esser perfette & ben trite,in guisa però che non si discosti da quello che habbiamo mostrato nel capitolo oue s'insegna di pestare, ò poluerizare. per la qual cosa peste, che saranno, si debbono mescolare con melle spumato,ò con zuccaro cotto,& se ui fossero bisognose gomme, le quali non si potessero poluerizare, si debbono con vn pestello caldo dimenare & incorporare, ò dissoluere come si conuiene in alcun mortaio.& poi incorporare insieme con l'altre cose.& se quiui intrassero succhi secchi si hanno à poluerizare ò dissoluere prima, & poi cõ porle con altre specie,& se i frutti fossero necessarii in detta confettione si debbino pestare & incorporare poi.ma se bisognasse fare decortioni,ò infusioni, si debbono tornare a cuocere con zuccaro ò cõ melle vn'altra volta,accioche la virtù delle medicine passino nel melle, ò nel zuccaro,& si conseruano con loro. ma se nelle compositioni entrassero radici,bisogna si cuocano, & incorporano con la decottione come habbiamo detto. similmente deuesi fare delle herbe,& delle medicine oppiate, & de lochi.

De conditi, & conserue.

I Conditi ò conserue sono quelle, che con zuccaro, ò melle si cõpongono, accioche la superflua humidità si consumi, percioche in così fatta guisa meglio si conseruano. Gentile vuole che i conditi che si fanno di fiori, si come di rose, di viole, di borragine, buglosa, & simiglianti, si debbano fare al sole, & non al fuoco, onde in cio guardi bene il buon speciale, & segua il voler de nostri Dottori. oltre à ciò per ciascuna oncia di fiori verdi, se ne dobbono porre tre di zuccaro, ò di melle, & cotali fiori si debbono pestare, & incorporare col zuccaro, & poi metterle al sole in alcun vaso di vetro per trenta giorni. in questa medesima guisa si hanno à fare le conserue delle herbe, ma quelle de radici, ò di frutti si hanno à fare così. prima lauansi le radici, & poi bollansi, & appresso con melle, o zuccaro chiarificato cuocansi, finche tutta l'acqua sia consumata. alla fine vi si pongono le polueri, se ui sono necessarie. però tutti i conditi, o conserue che si fanno sono o di fiori, o di frutti, o di radici, o di scorze.

Le conserue de fiori, si fanno pestando, o tagliando i detti fiori, come di rose, di viole, & di buglosa, & aggiungendoui tre, o quattro volte tanto zuccaro gratuggiato, con tanta acqua stillata, che lo facci bene vnire, & pongansi al sole ben turati, & si rimenano alcuna volta.

Fannosi ancora cuocendo il giulebbo gagliardamente, & mettendoui la terza, o la quarta parte de fiori pesti, o tagliati, come di sopra, & si mettono similmente al sole.

I frutti si condiscono, o confettano cuocendogli, & passandogli per lo staccio, & pigliando oncie quattro di polpa per libra di giulebbo, di poi si pongano al fuoco, & cuocono adagio, tanto che habbiano cottura di sorte che non muffino, & che non siano calidi, & secchi per la troppo cottura. il che per l'esperienza si conosce ageuolmente, pigliãdo il saggio speciale, & lasciandone cadere una gocciola in sul marmo o ferro. perche fredda, che ella è, se quella non imbratta le mani, allhora è cotta a bastanza.

Ouer si condiscono mondandogli dalla scorza, & dalla parte legnosa di dentro, & togliendo vna parte de detti frutti, vna di zuc. & vna di acqua, & si cuocono a fuoco lento, infino a tanto che il zuc. sia penetrato per tutta la sustanza del frutto, & che siano venuti alla cottura ragioneuole. il che si conosce quando il giulebbo è venuto a vna certa grassezza che si tiene, & fa le fila, ponendo in su le dita, & appicandole insieme, & spicandole così mediocremente, il che meglio per esperienza si comprende.

Fannosi ancora le cõserue de frutti cauandone il succo, & pigliatone

onc

oncie ſei per lira de zuc.chiarito,& cuocendo a fuoco lento,tanto che ſpargendone in ſcatole, o ponendone in vaſi,ſia come gelatia.

Puoſſi pur etiandio fare le ſopradette conſerue di fiori,& frutti, in morſelli,nel medeſimo modo,dando lor piu cottura,& formandogli.

I frutti foreſtieri ſi confettano, prima inhumidendogli, dipoi cuocendogli col iulebbo lungo,come è detto.

Le radici conſeruaſi, nettandole prima dalla terra, & dalla prima ſcorza di fuori,& dell'anima di dentro,tagliandole in pezzetti,& cuocendole nel giulebbo ben lungo,tanto che habbi penetrato la ſuſtanza delle radici,& ſia ridotto alla cottura,come de frutti è detto.

Le ſcorze de alcuni frutti,come di cedri, di naranci,& di limoni, p hauer in ſe qualche parte amara prima ſi cuocano nell'acqua,tãto che inteneriſcano,hauendoli però prima tenuti a molle per alquanti giorni in acqua, mutandola ſpeſſo:di poi che ſono cotti, ſi pongano nell'acqua freſca, & ſi mutano vna, o due volte,di poi ſi mettono nel giulebbo,o mele, meſcolato con molta acqua, tanto che egli uenga alla cottura predetta.

Durano le conſerue de fiori,& de frutti vn'anno,infino a dua; & le ſcorze piu,& ſi conſeruano,o negli albereli,o nelle ſcatole ben turate. aggiũgeſi ancora da i Dottori a Giulebbi delle predette conſerue alcune ſpeciarie,& medicine purganti,come ſi dirà.

De Siropi,Giuleppi,& Robbi.

IL Iulep è differente da i ſiropi compoſiti,percioche il ſiroppo ſi cuoce piu lungamente che il iuleppo: percioche il iuleppo non ſi accompagna con alcuna decottione,ma ſi bene il ſirop po:vero è che il ſiroppo acetoſo,ha il ſuo luogo tra il vero ſiropo,& il vero iuleppo.il rob è ſucco di herbe,o di frutti inſpiſſati al ſole,o al fuoco alcuna volta col zuccharo,ma il piu ſenza.Robub, ſi puo chiamare ogni ſucco,ma ſecondo i Medici è il ſucco de frutti:& il rob non è altro che la ſappa,& perciò de robbi,di giuleppi,& de ſiropi di che fatti ſiano generalmente trouiamo ſcritto nel ſeguente modo.

I robbi,o ſappe,ſono i ſucchi d'alcuni frutti,iſpeſſiti al ſole, o al foco,tanto che ſi poſſino conſeruare,& adoperare,principalmẽte nelle indiſpoſitioni della bocca,o ſole,o meſcolate cõ melle,o zuccharo, o cõ la ſappa.ſi conoſcerà quando ſono cotti,percioche ſono iſpeſſiti tãto, che freddi ſtieno vniti inſieme,& ſieno venuti alla forma del mele.durano vn'anno.ſi ripongano in vaſi di uetro,o di terra vitriati.

I iulebbi degli Arabi ſono appreſſo a Greci vna ſorte di quelle ſoaui beuande,& delicate,che preparauano per la ſanità.le quali compoſte erano con vino, acqua, & ſucchi,& con melle. Gli Arabi hanno

descritte quelle, che sono composte con l'acqua, & con succhi, l'hanno chiamate giulep. Gli altri moderni Greci zulapion chiamano, & si compongono con l acque stillate, & sono hoggi piu in vso, & con le decottioni, & succhi non al gusto ingrati. quelli che si fanno con l'acqua rosa, & di viole si pongono con oncie diciotto d'acqua per ogni libra di zucchero, & perche non s'vsano di subito, non si cuocano quanto i siropi.

I siropi, & serapi, si chiamano volgarmente siloppi, sono simplici, & composti. semplici sono molto simili a giuleppi, & sono differenti, che i succhi, & le decottioni, di che si compongono sono piu ingrate, che quelle de Giuleppi. i composti sono fatti di infusione, & di decottioni di molte cose, & alcuna volta riceuono, poi che sono cotti, Aromi, & medicine solutiue soppeste & legate in pezza, le quali si tengono in infusione ne uasi per lungo tempo. i semplici si fanno di succhi di herbe di cicorea, & di endiuia, & di betonica & simili, ouei di succhi di frutti, di agresta, di sughi di limoni, di porri, di cedroni: & cuoconsi i succhi a consummatione della quarta parte, & si lasciano chiarire. di poi si piglia vna lira dei succo predetto per libra di zucch. chiarito, & cuocansi infino che spessischino, che gettandone vna gocciola in sul marmo si tenga, ouer pigliandone fra due dita, & appicandole, & spicandole d'insieme cominci a fare fila. altri cuocono il zuccharo a cottura de penet.i, & vi mescolano quindi il succo, & lasciano pigliare vn bollore insieme poscia si leuano dal fuoco, & tengono al sole. durano i semplici vn'anno nella perfettione loro, ma i cópost: infino a due. si ripongono come di sopra.

Osseruationi.

LO speciale debbe intorno a siropi, e rob, auertire alcune cose delle quali la prima è il modo di chiarificare, la seconda il modo di colarli, la terza di cuocerli, la quarta di riporle, & la quãtità, il tempo proprio a farli.

Quando adunque vorrà chiarificare alcun siroppo, egli fa di mestieri, si come bene insegna Nicolo nel suo antidotario, porre il chiaro d'vno uouo con acqua fredda, & dentro con la mano dimenare che faccia la spuma, la qual bollendo il siropo vi vada spargendo sopra. & quãdo quella spuma cominciarà quasi a farsi negra, bisogna leggiermẽte rimuouerla con la caccia, & poi spargeruene dell'altra, & cosi operare finche il siroppo sia fatto chiaro. la medesima maniera si deue tenere ne robbi, & ciascuna altra cosa, che si ha da chiarificare al fuoco.

Sono tre specie di colatoi, de quali deue hauer notitia lo speciale, il primo debbe esser minore che il secondo. il panno del qual si fa, deue

esser piu raro, il secondo deue esser maggior del primo, & il panno piu spesso, il terzo sia maggior del secondo, & anco di panno piu spesso, & questa è opinion di Albucasis, le quali debbon bene cōsiderare gli speciali de nostri tempi, i quali si contentano di vn colatoio. & scriue il medesimo Albucasis, che chi vuol chiarificare alcun siroppo, debbe poi che sarà ben cotto collarlo per vn criuello fatto di sete, quindi attachi tutti tre i colatoi vn dentro all'altro, lontano però tre deta, ponendo il piccolo entro al meggiano, & il meggiano entro al maggiore, & dentro ui ponga foglie di cedro, o di palma secche & poluerizate, ouer sete di cauallo ben lauate, & vi se ne ponga tanta quantità che sia mezzo il colatoio. sotto i quali si pongan vasi che riceua. quel che si ha da colare. il che fatto, ponga dentro al primo colatoio, il quale è di sopra alli altri, & lasci colare il liquore senza stringere con mano, percioche descenderà dal primo colatoio nel secondo, & dal secondo nel terzo. & se per isciagura si chiudesse alcun di loro in guisa che non ne potesse vscire il liquore, debbeui lauar bene, & poi tornaruelo dentro, & cosi si lasci, finche discenda tutto.

La terza parte è il modo di cuocere, percioche, come habbiamo detto, il siropo si deue cuocere piu che il Giuleppo. & à conoscere quando i siropi siano ottimamente cotti, ne insegna Nicolo nel suo antidotario con tre segni, de quali il primo è, quando vna gocciola di siropo si attacca al vaso, ò altra cosa: il secondo è, quando fa quasi vn filo se si tocca col deto: il terzo è, che vna goccia posta sopra vn'vngia, ò marmo, non si sparga, ma stia vnita.

La quarta osseruatione si è il modo di riporre i robbi, i uini, & i succhi non inspessiti: vuol Mesue nel suo antidotario, che a conseruare quelli si pongano in alcun vaso di vetro, che habbia la bocca stretta, & sopra ui si stili olio, poi si chiuda, & si metta al sole per quaranta giorni, in questa guisa tutte le infusioni, & succhi si possono conseruare.

La quinta, & vltima, la qual è, del tempo che si debbono fare i siropi, & altre potioni è, che si debbono fare nel tempo, nel qual le piante hanno piu virtù & efficacia.

De Locchi.

QVella sorte di medicine, che gl'Arabi chiamano locchi, & i Greci eclegmi, & eclecta, & i Latini linčti, perche si pigliano in bocca à modo di lambire & leccare, & a poco, a poco si lasciano descendere nella canna del polmone.

Sono semplici, & composti. i semplici sono preparati con la decottione, ò col succo di alcuna medicina sola, come zucchero, mele, o cō altro liquore. i composti riceuono gemme, frutti, & aromati.

La forma, ò corpo loro è nel mezzo tra quella da gli siropi, & de elettuarij: perche hanno piu corpo, che gli siropi, & meno de' elettuarii, acciò che non fughino di bocca, come gli siropi, & non siano difficili a penetrare nell'arteria, come gli elettuarii.

Rimenansi poi che sono cotti nel calderotto, acciò che diuenghino bianchi, & così siano all'occhio piu piaceuoli. percioche vsandosi spesso, essendo altrimenti, verrebbono ageuolmente a fastidio.

Durano i semplici vn'anno nella lor perfettione. i composti fino a doi, eccetto quelli che hanno mandorle, pignoli, pistacchi, & simili, che inuecchiano. si ripongono ne vasi di terra inuetriati.

De' Elettuarij.

GLi Elettuarij sono quelle specie di medicine, che i Greci chiamano antidoti, i quali erano di varie sorti. noi le ridurremo a elettuarij grati, & piaceuoli al gusto: a elettuarii amari, & ingrati, & a purganti, & solutiui, alle theriache, & finalmente a gli elettuarij osseruati, & così secōdo q̄sto ordine gli descriueremo a loro luoghi.

Si compongono di varie, & molte medicine particolari, le quali tutte si debbono eleggere con grandissima diligenza, & preparare per le regole sopradette.

Mescolāsi le specie col zuc. o mele, tanto cotto, che ponendoui le specie habbino vn corpo ragioneuole, & che si possono, o ingiottire, o stēperare, secondo che sarà di mestieri: auertendo dall'altro canto, che il zuc. o mele sia tanto cotto, che possi cōseruarsi senza inforzare, o muffare, che sarà quando sia vicino alla cottura de gli siropi.

La quantità delle specie, che si deue porre in ciascuno, il piu delle volte è determinato nelle ricette, & quando nō è determinato, o che dice melle, ò zuc. q̄ato basta, si pone oncie tre specie per lira, & ne elettuarij piaceuoli due oncie.

Il tempo di mettere le specie è, quando il zuc. ò il mele è cotto, & spumato, & che si leua dal fuoco mettendolo à poco, à poco, & rimenādolo tanto che si mescoli perfettamente.

Conseruansi in vasi di terra inuetriati, ouer di piombo ben turati.

Durano li elettuarij piaceuoli vn'anno, gli amari doi, & gli solutiui vn'anno, & la teriaca dura insino a venti anni, & gli altri oppiati dieci, & non si debbono vendere se non hanno sei mesi, se gia il Medico non gli ordinasse.

Delle specie de elettuarij piaceuoli si fanno alcune volte de morselli & focacciete, ne i quali si mette vna meza oncia di specie per libra di zuccharo cotto à forma di manuschristi.

Delle Polueri.

LE polueri che descriueremo, saranno parte da pigliare di dentro al corpo, & parte da applicare de fuori. quelle che si pigliano per bocca, sono certe specie composte di medicine aromatiche, atte a correggere le indispositioni dello stomacho, & degli altri membri, che seruono al nutrimento del corpo: & sono alcuna volta specie di elettuarij, come il diacalamento, il diatrionpipereon di Galẽ. & simili, & ancora alcuna volta hanno mescolato qualche medicamento solutiuo.

Quelle che si applicano di fuori sono specie composte di varie medicine semplici, & d'applicarsi a diuerse parti del corpo, come quelle che si chiamano volgarmente da Medici, & da gli Speciali specie di epithime cordiali, & da fegato.

Altre sono vtile alle ferite, & alle vlcere, & in diuerse parti, & per diuersi effetti, come le polueri capitali, le polueri constrettiue, le incarnatiue, & le corrosiue, le quali tutte di ottime medicine si debbono comporre, & poluerizare piu, & meno secondo nelle ricette sarà ordinato, & con quell'ordine, & modo che del pestare è detto.

Et in vniuersale le polueri che si pigliano di dẽtro al corpo, & quelle che seruono per le epithime vogliono esser peste sottilmente per esser composte di aromatici, & di odorifere medicine, eccetto alcuna volta, che vogliono esser grosse come del diatrionpipereon, & simili, accioche seruino alla intentione di chi ordina.

Debbonsi conseruare ò ne sacchetti di cuoio bẽ stiuati, ouer in vasi di vetro ben turati. debbonsi rinouare ogni anno al piu longo.

Quelle che si applicano di fuori non ricercano esser peste cosi sottilmente, & per non esser molto communi, & non esserne di bisogno di molta quantità a vn tratto, si sogliono comporre al tempo dello adoperarle, & secondo l'ordine del Medico, che l'adopera: nondimeno noi ne descriueremo nel nostro ricettario alcune piu approuate, & piu cõmuni.

De Trochisci & siessi.

I Trochisci sono di varie specie, & parte da pigliar di dẽtro al corpo da per loro, & parte seruono alla compositione d'altre medicine, come i trochisci di vipera, & di squilla nella theriaca: parte s'vsano fuori del corpo, & sono cõposti di mettallici medicamenti, & seruono alle vlcere fatte da maligni humori, & alle indispositioni delli occhi.

Di quelli che si pigliano di dentro al corpo, parte sono composti di aro-

aromatici, frutti, d'herbe, & d'alcune medicine purganti, come i trochisci di agarico, & di raubarbaro. & alcuni riceuono per la lor compositione dell'opio.

Compongonsi pigliando le medicine secche, & pestandole come è detto: & mescolandole con acqua, ò succo, ò decottione, tanto che facciano pasta simile alle pilole.

Formansi in girelete, onde da Greci sono chiamati trochisci, & da Latini pastilli, forse dalla qualità della lor forma a loro. seccansi all'ombra, & conseruansi come delle pillole è detto.

Durano vn'anno, & gli oppiati, come le pillole oppiate quelle che seruono à applicare de fuori al corpo, per esser composti di medicamēti, che non si risoluano, durano due ò tre anni.

I Sieffi de gli Arabi non sono altro che i trochisci, & collirij de Greci, che s'è detto vsar per le male dispositioni de gli occhi, differenti solo nella forma. nell'vno, & l'altro è da cōsiderare solo che le medicine di che si compongono, ricercano esser sottilissimamēte pestate tra tutte l'altre sorti di medicine.

Delle pillole.

LE pillole si debbono fare di melle spumato, ò con il siropo, ò liquore glutinoso, & le poluere delle quali si cōpongono, debbono esser peste piu grossamēte, che quelle che entrano in altre cōfettioni, fuor che le poluere delle pietre, che debbono esser sottilissimamente poluerizate. le gomme che non si possono poluerizare, si debbono con alcun pestello caldo nel mortaio dimenare, ò disoluere in alcun liquore, & poi incorporarle col melle, & con le polueri. & se succhi vi entrano, si debbono risoluere, & incorporare come le gōme, se sono secchi. ma se humidi si hanno a porre con mele spumato & farli bollire finche consumati siano, il medesimo si ha à fare de mucillagini, i quali vogliono esser però in poca quantità.

Intorno alle pillole deue osseruare alcune particolarità lo speciale. delle quali la prima è il modo di riporle, la seconda il modo di darle, la terza quante.

Quanto al modo di riporle, elle si debbono cōseruare in alcuna borsa di pelle, percioche la virtù delle specie non cosi facilmente si risolue & meglio si secca la pasta fatta di quelle, per esser la pelle sottile, onde non si putrefanno, ne si corompono.

Il modo di dare le pillole auertisca in alcune cose, delle quali la prima è vna regola data da Auicen. la qual è, che le pillole secche, & dure, come pietre non si debbono dare, ne in contrario, quando sono molli. ma dianfi quando si cominciano a seccare, & che cadano a detti. la

ti.la seconda regola è,che ne piliole,ne altra medicina oue entrino i iu solutiui si debbono dare finche non siano ben fermentate, percioche come dice Auicenna, due medicine composte insieme hauranno tal qualità, che l'vna piu tosto che l'altra soluerà g i humori del corpo.

La terza regola è,che lo speciale quando va al o infermo per darli pilole,o altra medicina solutiua debbe stare cô faccia lieta, & darglila allegramente,per nô metter horrore nell infermo, che sarebbe cagione di far vomitar la medicina: & se l'infermo odia l'odor della medicina, li faccia stringere il naso mentre la beue: & se il sapore di quella è abomineuole,li faccia masticare vn poco di piretro,che impedirà il gusto: & se lo speciale temesse che l'infermo non uomitasse, stringa le mani,i piedi,il naso,& l'orecchie dell'infermo,& quando egli l'haurà beuuta,tolga poi alcuna cosa stittica in bocca,o morda vn pero, & ne ingiotisca il succo,oueramente lo speciale li ponga al naso odore, che rimuoua il vomito,si come quello della menta,della ruta,dello apio,de cotogni,o dell'acqua rosa,con vn poco di aceto.

Et percioche sono alcuni,che difficilmente possono ingiottire le pi lole,deue lo speciale inuolgerle in mele, o farui vna crosta di zuccharo cotto,o di mele cotto: & sono alcuni,che le inuolgono intorno cera fatta mole cô vn poco di olio.sono altri che si empiono la bocca di acqua,o d'altro liquore,poi mettono in bocca le pilole,le quali mandano giuso insieme.

La quarta regola è,che se la medicina sarà forte,& violente, lo infermo dorma,ma se debile,meglio sarà che non dorma,accioche la natura non la digerisca, & se l'amalato hauesse i piedi freddi, faccia che sia riscaldato dopo la medicina presa.stia in riposo,finche egli senta che li comincia a muouere il corpo,allhora passeggi,& simuoua: percioche il moto sarà di gran giouamento.& mentre la medicina opera, si guardi da dormire,sol che l'intentioni del Medico sia di restringere il uentre.stia lo infermo almeno per cinque hore a mangiare, & a bere, pur che il stomaco non patisca di cholera o lo infermo hauesse fame,o fosse di nutrimento priuo molti dì auanti, percioche in questi casi vuol Auic.che auanti che la medicina operi,si debba dare vn poco di pane infuso in vino,il che per auentura darà aiuto alla medicina.

Il terzo modo,il qual è dalla quantità delle pilole,diciamo,che non importa se siano tre piu che quattro, solamente che il peso sia conueniente:egli è vero che l'openione del volgo è,che si debbiano dare in numero dispari:la onde doue quella openione nô fusse per far qualche dãno non habbia riguardo lo speciale piu al numero dispari, che al pari.

Seruono alcune pilole a purgare & euacuare,alcune a stupefare altre a leuare i catarri,come le pilole di cinoglossa,& simili altre. a lenire la tosse. si conseruano in vna borsa di pelle, come è detto,o nella

carta

carta, nel tempò di vsarle si pestano di nuouo, & con qualche humore si reducono in pasta, talche si possan formar pilole. durano le solutiue nella lor perfettione vn'anno, le oppiate due, & tre, & piu.

Delli olij.

GLi olij che si fanno di semi, & de frutti facciāsi per espressione, q̄lli che si fanno de fiori, si pongano in vaso di vetro à cuocere a lento fuoco, o si pongano al sole nel tēpo dell'Estate. quelli che si fanno di succhi uerdi si cuocano al fuoco fino alla consumatione de'succhi. ma quelli che si fanno di succhi secchi, è necessario, che quei si dissoluano, & si cuocano con uino, & olio, finche sia consumato il vino. quelli che si fanno per assatione, come è l'olio di formento & di nigella, si facciano con una piastra di ferro riscaldata al fuoco. gli olii che si fanno di animali, si come è l'olio di serpi, di formiche, di scorpioni, volpe, & di simiglianti si debbono far morire gli animali nell'olio. quelli che si fanno per destillatione, come l'olio di mirabolani, di gōme, di cinnamomo, di cartamo, di pietre, si debbeno porre in vn lambico ben turato, & questo è quanto generalmente appartiene alli olij. però a particolari descenderemo.

Gli olii adunque che s'vsano nelle speciarie parte sono tratti di frutti, & semi, parte sono fatti d'olio d'oliue, infuseui herbe, o fiori tenuti al sole, ouer cotti in balneo Marie, de quali quelli si chiamano semplici, che sono tratti di frutti senza altra mistura, ouer che sono fatti di olio di oliue, infusoui dentro fiori d'vna sorte sola, e tenuti al sole, o bolliti.

Quelli che sono composti riceuono piu medicine semplici, & odorate, & il piu delle volte si compongono col fuoco, & sono quelli che appresso gli antichi si chiamauano vnguenti, perche riceuono in se aromati, & lacrime, onde diuenghino piu spessi del modo di trarre gli olii, che è detto di sopra.

Quelli che si traggono de'frutti, & de'semi, che non hanno qualità eccessiua, come l'olio de mandole, di sesamo, si debbono trarre quando vogliono vsare, perche tratti acquistano noue qualità.

Quelli che sono tratti de'frutti ch'hanno del freddo, & dello stringente, come del lentisco, & del mirto, durano nella lor perfettione vn'anno, di poi acquistano col tempo qualità contrarie.

Quelli che si traggono de' frutti odoriferi, come di noci moscade, di garofani, durano nella lor bontà sei mesi.

Quelli che sono tratti di liquori, di semi, & di legni caldi, che sono tratti per lambico, ancora che tratti di nouo siano ottimi, ritengono la lor virtù longo tempo.

Gli

Gli olij semplici si fanno infuudendo nell'olio di oliue dell'anno presente quella quantità di fiori, ò herbe, che vẽga ricoperta da gli olij, e freddi nell'olio lauato, & caldi nell'olio puro. quindi si tengono al sole certo numero di giorni, secondo ch'egli è ordinato. di poi si cauano i detti fiori, facendo forte aspressione, & se ne infonde di nuouo p piu volte, ouer si fanno bollire in balneo Marie, tanto che i fiori infusi inteneriscono. dipoi si spreme, & di nuouo se ne infonde, & bollesi piu volte, & questo s'vsa quando per breuità di tempo, ò perche se n'habbia bisogno di adoperarli subito, ò perche i fiori, che si debbono vsare per la compositione non durano tanto, che si possino infondere, & tenergli al sole quanto si ricerca, & durano vn'anno.

I composti la maggior parte si cuocano, tenendo mescolato con lo olio, ò acqua, ò vino, ò decottione, ò infusione alcuna, secondo gli è ordinato, & fannosi bollire molto adagio con fuoco di carboni, tanto che gli sia consumato quasi tutto l'humore, che si mescola, ouero si cuocano in balneo Marie. il che è molto meglio.

Durano vn'anno. conseruansi tutti ne i vasi di vetro con la bocca stretta ben turati, o di terra cotta inuetriati.

Alla fine li olii che si fanno di semi, & de frutti si fanno per espressione, ma quelli che si fanno di fiori si fanno in vn vaso di vetro, cuocendoli à fuoco lento, ò tenendoli al sole nel tempo dell'Estate. ma quelli, che si compongono con succhi verdi, si debbono cuocere al fuoco. finche siano consumati i succhi, quelli che si fanno di succhi secchi, si hanno a disoluere i succhi nel vino, & cuocerli nell'olio tãto che il vino sia consumato. ma quelli che si fanno per assatione si come è l'olio di formento, & di nigella, si debbono fare con un ferro affoccato. li olij che si fanno di animali, si come è l'olio di serpi, scorpioni, & di volpe, si prepara facendo morire gli animali nell'olio, quelli che si fanno di destillatione, come l'olio di mirabolani, gomme, di cinnamomo, & di pietre si hanno à porre in vn lambico ben chiuso à lento fuoco, il qual però pianamente si uada crescendo.

De gli vnguenti, de gli empiastri, & ceroti.

QVeste specie di medicine sono state scritte da Greci con altri nomi, percioche gli vnguenti, che chiamano gli ogli compositi, sono che riceuano aromatici, & che si fanno con fuoco, o sole, & vengono à una certa forma, che facilmente si possono vsare per vngern e il corpo. Gl'Arabi sotto nome d'vnguenti, hanno compreso i ceroti de Greci, & malagmi, & alcuni de gli Empiastri non gia cotti in quel modo che faceano i Greci.

Gli

Gli empiastri appresso i Greci sono medicamenti, ne quali vi entrano varie specie di medicine, & specialmente medicine metalliche, i quali erano cotti, tanto che non imbrattassino le mani, & hora sono chiamati da gli Arabi, & da moderni ceroti. ma appresso gli Arabi gli empiastri sono quelli, che i Greci chiamano malagmi, catabalsami, & epithemi, iquali si fanno con herbe, fiori, farine, olii, & grassi, & non si coquono tanto, che aggiungano alla cottura de gli empiastri, percioche non lo patisce facilmente la materia, della quale sono fatti.

I Cerotti de gli antichi sono, come si è narrato gli empiastri de Greci: i ceroti de Greci sono medicamenti fatti con cera, & olio, & etiandio alle volte riceuano alcuna medicina odorifera, le quali tutte sorti di medicamenti sono molto differenti, & con gran difficultà si può dar regola generale.

Che cosa debbe il buon speciale nel porgere, & ministrare le medicine, osseruare.

NOn debbe lo speciale di suo parere, ne senza parola del Medico, ò sua scrittura dare ad alcuno medicamēto solutiuo o opiato, oueramente che si possa vsare in danno di persona.

Appresso quando interuiene, che il Medico ordina alcuna delle sopradette medidine, deue diligentemente scriuere s'un libro commune ciò che egli ordina, & notare il peso, la misura, il modo, & il tempo d'vsuarle. quindi legga poi ciò, che egli haurà scritto al Medico, accioche non nasca errore in quelle cose che potrebbe nuocere alla vita humana,

Poscia debbe egli le medicine ordinate, in caso che egli non ne hauesse in bottega, ritrouare, ò se non potesse ritrouare, non debbe egli lasciarle in dietro, ouer pigliarne in cambio vn'altra senza dirne parola al Medico, che l'ha ordinata.

Il fine della prima parte.

Registro.

A B C D E F G H I K L M.

Tutti sono quaderni.